DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501
FELURI DE MÂNCĂRI

CARTE DE BUCĂTĂRIE

CONSTANTIN BACALBAȘA

toii

Editora S O C E C & Co., S. A. R., București

I. „DOUĂ VORBE“

p t E F A Ț A.

Mi se cere sa fac o prefața pentru o nouă carte de bucătărie?

Mie, un stăruitor al alimentării cu regim, un oprit i cele mai excelente, pregătiri culinare!?...~

Mi se cere, miel?...

Și unui ministru de finanțe să dea, astăzi, un buget echilibrat/

Și e; o imitație nu strică decât în industrie. Fățărnicia lăcomiei, o nu, ea este ceva mai mult și este ceva mai bun: • o... evanghelie fiziologică!

Să nu râdeți, vă rogi

Brillat-Savarin, care a în- ut prin a fi deputat girondin sub Revoluție, a urmat ca secretar m al generalului Augereau și a sfârșit ca și d-l Sărăteanu nu mt, va roß — dar membru la Curtea de Casație, a scris o carte ră- ia celebra, intitulată:

Bucătăria a făcut, de-a-lungul secolelor,

Dacă ar fi să credem pe Esop, pe* vremea lui era un singur fel de tcare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea și mâncarea mai bună este acest organ al limbuției. Ceea ce ar însemna că icările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu

u și magistrat.

— Universul nu e ceva decât prin vieață irănește“

— „Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de ■it știe să mănânce“.

— „Destinata națiunilor atârnă de felul cu care, ele, știu mânca“.

ot timpul cât stă sub acoperișul tău“.

— „Calitatea cea mai neaparată a unui bucătar, este exactitu- ea; ea trebue să fie și a mosafirului“

Astfel, Mareșalul Franchet d'Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

— „Datoresc recunoștință celebrului Consilier al Curții de Casație care a scris **Fisiologia gustului**. *In adevăr, atunci când, căpitan de tiraliori, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine lucrarea sa si, după masă, ceteam câteva pagini ofiterilor mei.* **Si** *nrensi» lectură încânta, ceasurile care, fără ea. ar fi fost foarte*

Pierre Varenne a adăogat:

— „Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca, „ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi".

— „Prin filosofia sa zâmbitoare Brillat-Savarin ne-a învățat să gustăm mai bine bucuria de a trăi", a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Cetirea lui Brillat-Savarin ma făcut să-mi fie rușine că nu sunt lacom".

Acum Alexandre Dumas-tatăl care a fost și el un distins bucătar: este aceea a lui trimolción și a lui Vitelius, aceea à nenorociților atinși de bulimie și în sfârșit aceea a spiritelor delicate pe care le cânta Horațiu și le practica Lucullus. Brillat-Savarin este un La Bruyère a acestei din

urma categorii de mâncăcioși“.

mâneam?“.

Firește, nimic nu e perfect pe lume, lată de ce întâlnim la fiecare pas prăpastia între o mâncare gustoasă și un sfat medical salvator. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăiește bine decât cine mănâncă rău“.

Dar... să nu ne descurajăm. Principiul „alimentațiunii naturale“ a pus podișca peste prăpastie, a dat liniște îngrijoraților și a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate dar să nu abuzăm de nimic“.

DAR CUM SĂ MÂNCĂM

Insuficientele lui sunt cunoscute. El, răpește orga, mente indispensabile și slăbește unele orgăne. Nu pùter acést regim oamenilor sănătoși.

Regimul cărnoA, este și el, o extremitate periculoasă. Și Bineînțeles nu vom obosi pe cetitorî cu desvoltări expl. vom mărgini la rezumate și la formule.

Obiceiul joacă în bucătărie un rol covârșitor, oanu cu plăcere lucrurile cu care sau obișnuit și refuză luc mai gustoase, dácă sunt prea noi. Acestă este un adev

nism ului ele- *n reco man da î nu- l urm ăm, icati ve, ci ne*

Cu 450 de ani înainte de Rristos, Hippocrat, cel ma al antichităţii, a spus: „Omul suportă bine mâncările și „care este obișnuit, chiar când călitatea lor nu este bună ș „mâncările și băuturile cu care nu este obișnuit

mii 'man ânca ruri cu mult ăr

să combatem boalele prin:

Antișepsia gastro-intestinală cu adevărat naturală.

Masticaţia metodică. ~

Medicaţiunea alcalină naturală. .

Varietatea alimentației.

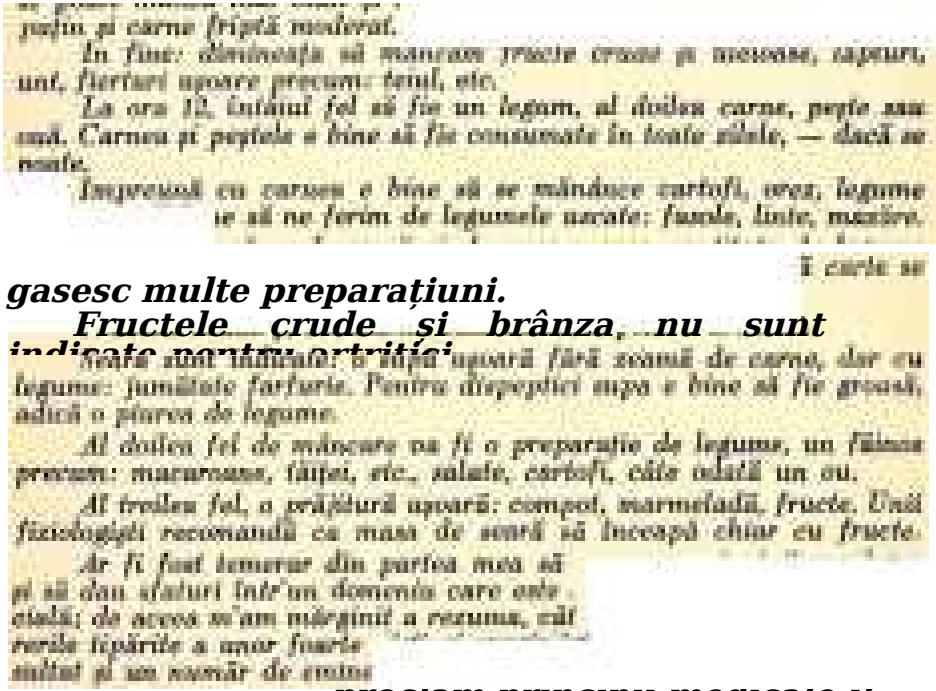
întrebuințarea cu moderație a cărnii și a băuturilor excitante.

dane desmfectam intestinele, sa amestecam vine alimentele, mâncând încét, să ingeram alimente alcaline, adică multe legume neacîde, să variem cât mai mult mâncările și să nu le reducem dela o zi la alta, numai la câteva feluri, să mâncăm carne și să bem vin, dar să nu

ntitate — vorbesc de artritici si dispeptici, — mâncarea lor trebue sa mărginească la ingestiunea cărnurilor, în foarte mica cantitate, cartofilor, orezului, a făinoaselor de toate felurile.

Seară trebue să mâneam legumele, salatele,

fructele si cerealele. Deci: regimul fructivor dimineața, carnivor moderat la 12 și ve-



gasesc multe preparațiuni.

Fructele crude și brânza, nu sunt indicate pentru artritici.

procíam prínciпii medicaíe íi oamenilor de știința, spe- am putuț mai lămúrit, pa- distinși specialiști din străinătate. Ám con- enți médici din țara noastră.

CONSTANTIN BACALBAÇA

H. *PREFAȚĂ LA EDIȚIA* 2-a.

Succesul obținut de întâia ediție a Cărții de

bucătărie „1001 feluri cat de numeroase feluri de mâncări au fost adăugate la toate capitolele. Iar organizarea cărții este acum astfel realizată, încât orientarea cetitorului este mult mai ușoară decât a fost în cartea primei ediții.

Astfel cum va apare, cu ilustrațiuni în text, cu indicațiuni privind toate alimentele, cu rețete culinare și pentru oamenii sănătoși și pentru oamenii bolnavi și pentru cei supuși unui regim intermediar, cu pre-< gătiri pentru mesele de lux și pentru mesele familiare, cartea aceasta purtând titlul „1501 feluri de mâncări“, va fi o carte unică în România, va fi superioară multor tratate culinare apărute în străinătate. Și aceasta fiindcă va cuprinde, pe lângă atâtea rețete ale bucătăriilor: franceză, italiană, germană, engleză, rusă, ungară, etc. și toate felu-

Este o carte foarte utilă cum na mai apărut alta în România, atât de completă cum n'au apărut multe în țările străine.

Spre a sfârși, atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovațiuni de toată importanța.

1. *La începutul câtorva capitole cetitorii vor găsi sfaturile științifice menite să apere sănătatea.*

2. *In toate capitolele, mâncările sunt înșirate pe categorii. De pildă la capitolul „legumelor“, se începe cu cartofii și„ sunt înșiruite* toate *pregătirile cu cartofi, apoi* toate *pregătirile cu pătlăgele roșii și tot așa mai departe.*

In capitolul peștelui se începe cu toate *mâncările făcute cu crapul, apoi* toate *cele cu șalăul, etc.*

Cetitorii nu vor mai fi siliți să caute în întreg capitolul toate mâncările făcúte cu același pește.

CONSTANTIN BÀCALBAÇA

in. CTJM ȘI Cl CE NE 1IRĂMM

Să

LAPTELE

BRÂNZA

'ea albă este ușoară la digestie. Cele sărate sunt mult hrănitoare;

de pildă brânza elvețiană — svaiterul. - e mai hrănitoare decât

UNTUL PROASPĂT

OUĂLE

FICATUL

SÂNGELE

Este destul de hrănitor, întrebuințat în unele alimente, precum cârnați, dar se digeră greu.

CREIERII

Tot atât de indigești sunt creierii, bojocii, mațele, burta, adică acele părți ale vitei cu care se prepară tuslamaua și ciorbă de burtă. Amândouă mâncări gustoase, dar foarte indigeste.

STRIDIILE

Acestea sunt și hrănitoare și ușoare de digerat; dar cu condiția ca să fie mâncate crude, iar nu coapte în untdelemn, apoi să aibă în ele apa care ajută mult digestia.

ICRELE

Sunt trecute în rândul alimentelor indigeste și foarte hrănitoare ca și toți peștii.

CARNEA

In fruntea cărnurilor hrănitoare stă carnea de vacă.

Nu vom întrebuința aci termeni clin știința medicală, căci această ar constitui o pretenție pedantă; vom da numai rezumate de ordin

Cărnurile animalelor tinere, precum: vițelul, mielul, purcelul, puiul de găină au în carnea lor mai multă gelatină și hrănesc mai puțin.

In schimb carnea de vacă este foarte asimilabilă. Mai ales friptura de vacă la frigare sau la grătar, mai ales friptă cu sânge, este foarte digestivă și extraordinar de hrănitoare.

Nu trebue, însă, uzat în mod abuziv de această hrană, tocmai fiindcă e atât de substanțială. Abuzului de carne datorim hemoroïdele, guta, artritismul, etc.

CARNEA DE PORC

Este hrănitoare, deși grea.

CARNEA DE BERBEC

MORCOVUL

Este legumul întrebuințat în bucătărie, nu cauta să ne abuzezi de bonitate, dar nici să n'o dispreţuim din alimentație.

PRAZU

Este superior ca legumă calmantă.

VARZA

C®® **crudă e o legumă destul de indigestă; spre a fi ușoară, trebue fiartă câteva ore^ Gatită cu grăsimi devine încă și mai grea de digerat.**

Varza acrită este mult mai ușoară.

CONOPIDA

Ceva mai ușoară decât varza, dar se digeră destul de greu.

HREANUL

Este un aliment foarte excitant.

RIDICHEA NEAGRĂ

Tot la fel.

RIDICHEA DE LUNĂ,

Dacă e trecută este indigestă la fel Nu o curățați de pielița colorată, căci aceasta ajută digestiei.

SALATELE

Orice s'ar crede, desi sunt, bineînțeles, mai ușoare decât vatza, conopida și ridichea, dar nefierte sunt destul de indigeste. Pentru acest cuvânt, medicii recomandă bolnavilor să le consume numai fierte;

Indigestă, mai ales cpa tocată.

Sunt ușor digerabile când sunt bine coapte. Crude sunt indigeste unele; la fel sunt când nu-s coapte definitiv. Coapte bine se digerează ușor din

PĂTLĂGEAUA

caûza zahărului' ce. l-au dobândit atunci.

Fructele uleioase, precum: fisticurile, nucile,

FRUCTEL

alunele, migdalele,

PÂINEA

Nu cumpărați pâine expusă afară, căci e îmbibată de praf. Când cumpărați pâinea pipăiți-o; nu e bine coaptă, nici când e

CARTOFUL

Este compus din trei părti apă si o parte fecula. De aceea cartoful e cel mai usor legum de digerat. Cu o conditie: să fie bine copt. Pentru acest motiv cartofii noi, oricât sunt ei de gustoși, sunt mai grei la digerat decât cartofii de iarnă.

FASOLEA

Este incomodă din cauza gazelor ce conțin. Fasolea albă mai vântoasă decât cea roșie.

LINTEA

E mult mai usoară, consumată în piurea, decât cu bobul întreg. De altfel acesta este cazul tuturor acestor legume uscate: bobul, mazărea, fasolea.

In general toate legumele când sunt verzi, sunt mai usoare, dar mai puțin hrănitoare; când au ajuns la maturitate, hrănesc mai mult, dar sunt digerate mai greu.

CASTANA

Hrănește mult, dar cade greu . din cauză că se umflă în stomac.

OREZUL

Cel mai usor dintre granuloase ; și cel mai hrănitor din cauză conține multă fecúlă. Este usor că e fiert, bobul când orzul, tapióca spart. Dar sunt încă și mai porumbul, s și mai usoan e superior hrănitoare alimente. Grâul

ZAHĂRUL

MIERE

OȚETUL

Luat gol, iriță stomacul. Tot la fel vătămător este când e întrebuințat în murături: cine întrebuințează oțetul pur și în cantități prea mari, își slăbește organele. În tot cazul nu întrebuințați decât oțet

MUȘTARUL și PIPERUL

Ajută digestiunea, luate în cantități moderate.

USTUROIUL

Când e luat crud excită ca și muștarul, dar fiert, și în cantități

PĂTRUNJELUL, TARHONUL, CIMBRUL, FOAIA DE DAFIN

Ca și celelalte aromate nu sunt de loc vătămătoare. Ele ajută dige-

Să mâncăm cât mai puțin lucruri prăjite în grăsimi, căci obosesc stomacul și ating ficatul, Hâncașurile sunt tot la fel puțin recomandate stomacurilor slabe. Legumele fierte în apă sunt cele mai sănătoase.

In sfârșit, mâncați întotdeauna încet și nu vă așezați la o masă până ce masa precedentă nu a fost complet digerată.

BĂUTURILE deși moda meselor mari principiile științei medicale pe care le posedăm astăzi.

Alcoolurile luate în mică cantitate și tăiate cu apă, sunt digestive.

ii- vinuri prea noi, singur fel de vin multe

APERITIVELE

Asupra acestui subiect credem că toate școlile se pot înțelege: aperitivul cu alcoolurile lui tari, este un stimulent mai mult vătămător.

IV. DN NUMĂR DE POVEȚE ȘI LĂMURIRI

SFATURI DESPRE SARE ȘI ALTELE

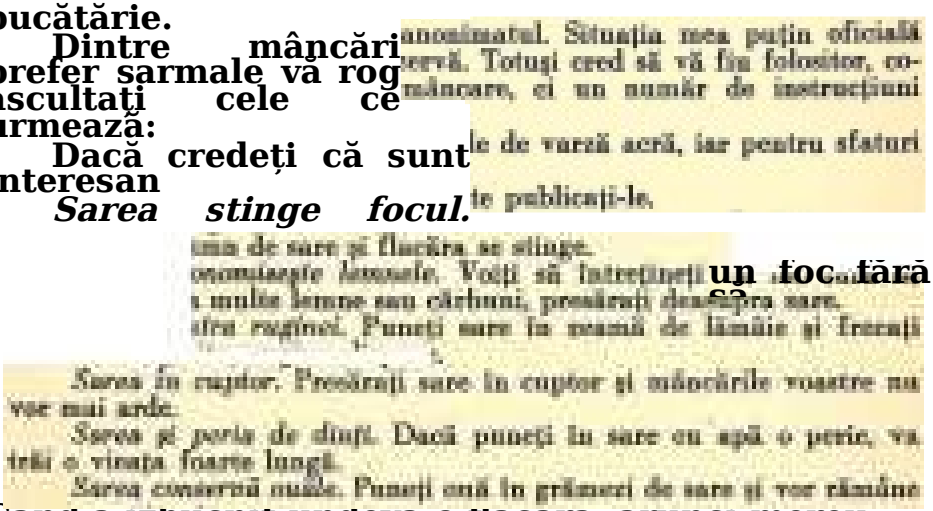
Un anonim scrie d-lni Bacalbașa,

Stimate domn, **aproape indispensabile în bucătărie.**

Dintre mâncări prefer sarmale va rog ascultați cele ce urmează:

Dacă credeți că sunt interesan

Sarea stinge focul.


anonimatul. Situația mea puțin oficială
ervă. Totuși cred să vă fiu folositor, co-
mâncare, ci un număr de instrucțiuni
le de varză acră, iar pentru sfaturi
te publicați-le.
una de sare și flacăra se stinge.
onumește *lămaie*. Voiți să întrețineți
o multe lemne sau cărbuni, presărați deasupra sare.
ătra rugină. Puneți sare în mamă de lămâie și frecați
Sarea în cuptor. Presărați sare în cuptor și mâncările voastre nu
vor mai arde.
Sarea și peria de dinți. Dacă puneți în sare cu apă o perie, va
trăi o viață foarte lungă.
Sarea conservă ouăle. Puneți ouă în grămezi de sare și vor rămâne

un foc fără să?

Când a izbucnit undeva o flacara, aruncă mereu nealterate.

Sarea în pat. **încălziți un săculeț cu sare și puneți-l lângă în patul vostru. Veți avea căldura până dimineața.**

Are laptele apa? **De vreți să știți dacă laptele ce vi-l aduce lăp- tăreasa are apă sau nu, introduceți în masa lichidă un ac lung de făcut ciorapi. Scoateți apoi acul ținându-l vertical. Dacă laptele se scurge încet în jos și se scurge repede nelăsând nicio urmă și nici bobița din vârful acului, are apă.**

Are untul margarina? **Luați o bucățică din untul bănuit și puneți-l pe o lopățică rosită la foc. Dacă mirosul e al cărnii de oaie friptă, atunci untul are margarina.**

Mâncările afumate. **De atâtea ori mâncările se prind pe fundul vaselor, se ard și se afumă. Voiți să piardă mirosul cel urît? Puneți era-**

în altă cratiță și

După aceasta schi

greu a dispărut.

Vreți apă de trandafir? **Puneți apă rece într'un vas și cât mai multe foi de trandafir; apoi picați 2 sau 5 picături de spirt de vitriol. Această apă va dobândi și coloarea și mirosul trandafirilor.**

Sunt ouăle proaspete? **Voiți să faceți verificarea?**

E ușor. Puneți 125 gr. sare în 1 litru de apă. Să se tópeasca. Introduceți oul. Dacă e proaspăt cade la fund, dacă are vârstă mai mare de 5 zile, se ridică la suprafață. Cu cât oul e mai vechiu, cu atât scoate mai mult capul afară din apă.

Și acum am onoare să vă salut, urându-vă cărții ediții peste ediții.
Domnul X.

BUCHETUL

In România mâncările de carne și de peste se pregatesc fără aromate, de aceea pestele își păstrează mirosul său specific, iar mâncările cu carne și supele, mirosul seului. Pentru înlăturarea acestui neajuns, s'a introdus *buchetul.* Acest buchet e compus din: cimbru, foaie de dafin, usturoiu și pătrunjel verde care leagă. Pentru unele mâncări cu

Buchetul se pune în oala unde fierbe supa, în cratița sau oala unde >e pestele, carnurile cu sos, étc., etc. La masă buchetul e scos și

UNTDELEMNUL

Untdelemnul „vierge“ este cel cî întâia lor tescuite. La a aoua tescuite s a treia, mai multă apă caldă. Untdelemnul »icxgc ^iv, um, un VAUOO pur din măsline fără conținut de apă, de aceea nu inghiață niciodată iarna. Cele care înghiață sunt de emisia doua și a treia, pline de mai multă sau mai puțină apă.

Nu știm dacă la noi, autenticul untdelemn Vierge ajunge vreodată.

UNTUL PROASPĂT

PIPERUL NEGRU

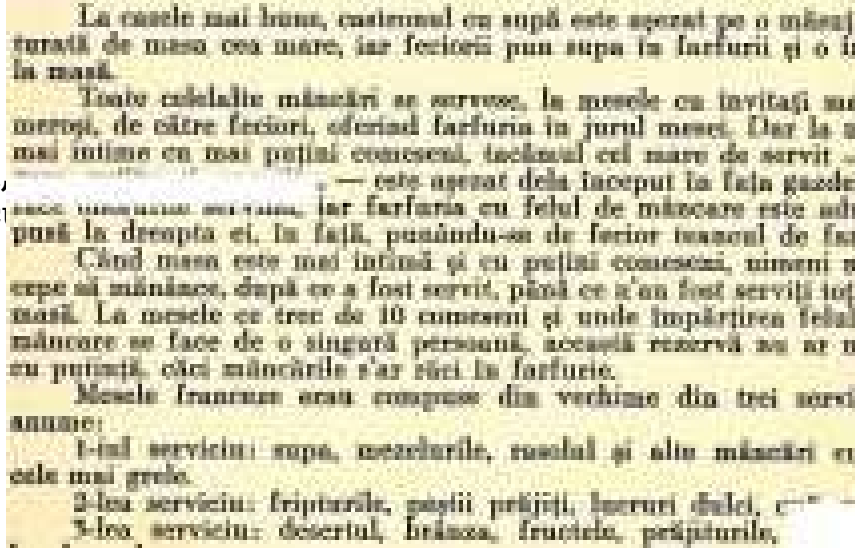
Ține-l boabe într'o moriscă. Atât la bucătărie cât și la masa sălii de mâncare, macină întotdeauna piperul proaspăt.

MERELE

SERVICIUL MESEI care nici n'a stăruit, fiindcă ceea ce dă mesei strălucire și veselie, e tocmai o față de masă de olandă fină spălată și călcată impecabil.

Aranjamentul mesei de recepție este:

La dreapta sunt paharele pentru toate vinurile și apă. Chelnerii în picioare servesc băuturile, alți chelneri poartă mâncările în jurul mesei. Pe masă nimic, nicio sticlă, nicio farfurie cu mâncări de orice



La cazle mai bune, castronul cu supă este așezat pe o măsuț
turată de masa cea mare, iar feciorii pun supa în farfurii și o î
la masă.

Toate celelalte mâncări se servesc, la mesele cu invitați m
merești, de către feciori, oferindu farfuria în jurul mesei. Dar la
mai intime cu mai puțini comeseni, tacâmul cel mare de servit
— este așezat dela început în fața gazde
iar farfuria cu felul de mâncare este ad
pusă la dreapta ei, în față, punându-se de feciori tacâmul de fa

Când masa este mai intimă și cu puțini comeseni, nimeni n
cepe să mănânce, după ce a fost servit, până ce s'au fost serviți toț
masă. La mesele ce trec de 10 comeseni și unde împărțirea felul
mâncare se face de o singură persoană, această rezervă nu ar n
cu putință, căci mâncările s'ar răci în farfurie.

Mesele franceze erau compuse din vechime din trei servi
anume:

I-iul serviciu: supa, mezelurile, rasolul și alte mâncări c
cele mai grele.

2-lea serviciu: friptarile, pastii prăjiți, lucruri dulci, c
3-lea serviciu: desertul, brânza, fructele, prăjiturile.

|ura, furc

La desert, serviciul se face astfel: brânzeturile, prăjiturile, fructele, compoturile, bomboanele și celelalte zaharicale.

___ 1 _____J-____-__± T

apoi urmează mezelurile, mâncarea de pește, alta de carne cu sos, friptura sau fripturile și salata; în al dodeajerviciu: branza, înghețata,

ÎrUC*La mese£°obișnuite,ªîn familie, la restaurante, cu sau fără invitați, menu-ul este cu mult mai redus: mezelurile, o mancare de pește, o mâncare de came, brânza, fructele, prăjiturile.

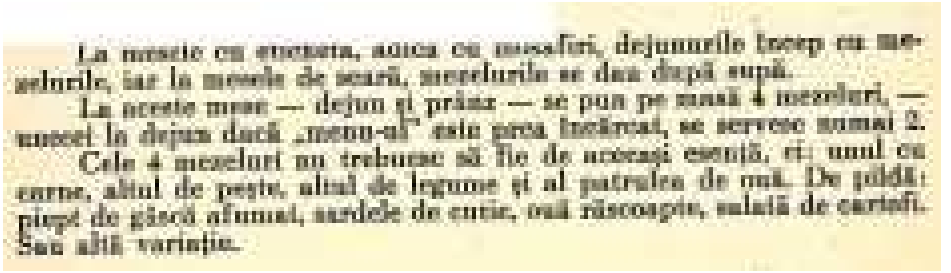
Cât despre vinuri, iată ce este: Se începe cu un vin alb ușor și se sfârșește cu un vin negru mai tare. După masă cafeaua, cu un păhăruț de coniac sau lichior. Alcoolul, însă, nu este indispensabil.

***La dejunurile în familie,* francezii dau de obiceiu, 2 mezeluri, o mâncare cu came sau pește, una cu legume, o salată, un desert.**

***La prânzurile în familie,* o supă, o mâncare cu came sau pește, *UM C La^jimul O șiprânzurSe cu prieteni:* pentru dejun patru mezeluri, două mâncări calde sau rec; J;------ — <>**

•«-

lată, un dulce și un desert.



La mesele cu etichetă, adică cu tacâmuri, dejunurile încep cu mezelurile, iar la mesele de seară, mezelurile se dau după supă.

La aceste mese — dejun și prânz — se pun pe masă 4 mezeluri, — numai la dejun dacă „menu-ul" este prea încărcat, se servesc numai 2.

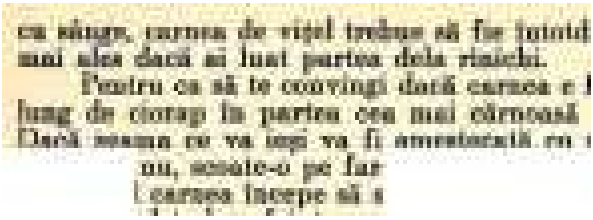
Cele 4 mezeluri nu trebuesc să fie de aceeași esență, ci: unul cu carne, altul de pește, altul de legume și al patrulea de ouă. De pildă: piept de găscă afumat, sardele de cutie, ouă răscoapte, salată de cartofi. Sau altă variație.

sau bucăți de cartofi.

CUM SĂ FRIGEM CĂRNURILE un foc puternic. Dar nu trebue pe grătar, și în timpul friptului,

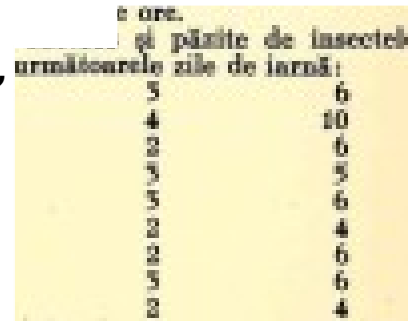
Carnea de vițel **cere mai puțin foc ji.trebue unsa nu cu g^sime ci cu unt. Daca carnea de vacă poate fi fnpta mai puțin, adica servita**

2


cu sânge, carnea de vițel trebue să fie întotd
mai ales dacă ai luat partea dela rinichi.
Pentru ca să te convingi dacă carnea e
lung de ciorap în partea cea mai cărnoasă
Dacă semnul ce va face va fi amestecată cu
au, scoate-o pe fur
carnea începe să s

CONSERVAREA CĂRNII care dau mușiță, pot:
Epurele Fazanul Prepelița

Vițelul și mielul
Puiul
Găina bătrână Curcanul, rața, gâsca
Pe timp călduros sau când timpul e la ploaie, carnea rezistă mai


e ore.
și păzite de insectele
următoarele zile de iarnă:
5 6
4 10
2 6
3 5
5 6
2 4
2 6
5 6
2 4

V. CUM Si PREGĂTIM MÂVCĂRILE

SFATURI ȘI EXPLICĂRI

UNTUL CLARIFICAT

In această carte se va întâlni, de multe ori, expresia »unt clarificat“. Ce este untul clarificat?

Intr’o cratiță, nu prea mare, puneți, atât cât vă trebue, unt proaspăt pe foc domol: când untul s’a făcut ca untdelemnul și face un depozit alb, scoateți-1 din cratiță și întrebuințați-1, căci. e clarificat.

MÂNCĂRI ÎNCĂLZITE

TIMPUL IN BUCĂTĂRIE

CUM SE AMESTECĂ ALBUȘURILE DE OUĂ

Când vreți să amestecați unei mâncări albușuri de ouă, procedați astfel^

Dacă ouăle sunt mai ușoare decât alimentul cu care va trebui amestecate, de pildă lapte cu orez sau altceva la fel, atunci ei o lopățică de lemn și, dacă n’o ai, o carte de vizită mare sau o bucată de carton. Albușul îl torni peste laptele cu orez, iar cartonul îl înfigi, ca un cuțit, prin albuș și laptele cu orez până în fundul vasului. Treci cartonul sub orez și-l ridici dimpreună cu spuma, și arunci tot ce ai ridicat la dreapta cum ai face cu o lopată. Același lucru îl repeți de mai multe ori până

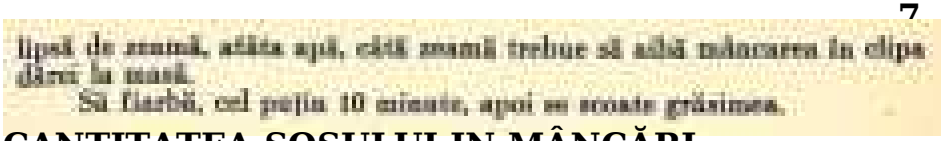
PIUREA PRIN SITĂ

CUM SE USUCĂ O PIUREA

SLĂNINA OPĂRITĂ

UNTUL MOALE

PENTRU MÂNCĂRILE PREA SCĂZUTE


lipsă de zeamă, află apă, cită zeamă trebue să aibă mâncarea în clipa dărei la masă.
Să fiarbă, cel puțin 10 minute, apoi se scoate grăsimea.

CANTITATEA SOSULUI IN MÂNCĂRI

Cât sos trebue să aibă o mâncare, trebue să fie mai scăzută sau mai zemoasă? Iată întrebarea. Răspunsul este: Când dați la masă o mâncare trebue să aibă 3 linguri de zeamă de fiecare persoană.

PĂTRUNJELUL PRĂJIT

UNELE CANTITĂȚI: UNT, ZAHĂR, FĂINĂ, etc.

Untul: **când se spune că într'o mâncare trebue să se pue unt cât o nucă, să se înțeleagă 15 grame, iar când se spune că trebue unt cât un ou, să se înțeleagă 50 grame.**

Făină: **O lingură de supă însemnează 20 de gr. O lingură plină 30 gr., o lingură nu tocmai plină, 15 gr.**

Zahărul: **O lingură de supă vrea să zică 30 gr.**

Sarea de bucătărie: **O lingură plină 15 gr.**

Sarea de masă: **O linguriță de cafea vreo 6 grame.**

Paharul: **Când se indică adăogirea în mâncări a unui pahar de oarecare lichid, se înțelege paharul de 200 gr.**

ZEAMA ALBĂ

In bucătăria franceză se întrebuințează mult această zeamă zisă „Courtbouillon" și purtând numele de „albul": „Le blanc". Această zeamă, în care se fierb de multe ori cărnurile și legumele, se fabrică astfel:

Se iau: 2 litri de apă, o lingură plină de făină, o lingura rasă cu sare de bucătarie, 3 linguri de oțet, 80 sau 10Q gr. de grăsime dela rinichi de vacă și buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu.

Moi, încetul cu încetul, făina cu apă căutând

să nu facă cocoloase, adaogi otetul si sarea. Pune pe foc si asteaptă clocotul amestecând mereu. Când clocotul e tare, pui alimentele destinate fierberii, pui buchetul și, la urmă, grăsimea.

Retragi cratita de pe flacăre, acoperi pe trei sferturi , cu capacul și lași să fiarbă domol cât trebue.

VI. „REGIMUL FAVORIT“
RĂSPUNSURILE DOAMNELOR ȘI DOMNILOR

D-na ANA BERLESCU
Str. Maria Rosetti

Dragă, Domnule
Bacalbaşa

Cu toată prietenia
Ana Berlescu

D-na MARIA ARBIZANI SCORDOLEAUA DE RACI

„Prefer orice mâncare de raci, mai ales scordoleaue doua moduri de a prepara scordoleaua.

întâia metodă: Se ia 250 gr. nuci curățate și bine pi de marmora sau de lemn. Se freacă bine și se înmoaie untdelemn miezul a două felii de franzelă, se pisează cater de usturoiu și se amestecă bine toate aceste eleme; racii' P” “ untaelemn P Pu tină zeamă dela apa în f™ n,l nif O J Oa lă se fi ?rb ra ®“ — vreo 20 la număr < trunze de dafin, cimbru, chimen, o ceapă întreagă. Dui racii, se curata cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; deasupra, iar

i. Dau mai jos

sate, într'o piu- ; câtva timp în i vreo doi- frei nte, Adăo gi în care au

REGIMUL

D-ra ELENA STELIAN POPESCU

ȘALĂU CU CIUPERCI smântână.

Se opărește peștele si apoi se scoate osul dela mijloc. Rămân astfel dóua felii (dela 2 pești, *4* felii).

Se pune o felie într'o farfurie și pe deasupra ciupercile.

Acestea se taie în bucăți mici, apoi se prăjesc înnăbușit în unt, cu puțin pătrunjel și astfel se pun în formă peste felia de pește. Urmează altă felie de pește și iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan și smântână și se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na LAURENTIA BACALBAȘA
(Inspectoáră școlară)
***Onorată editură,* specialităji ale**

Sunt întrebată care este felul meu de bucătăriei delicioase moldovenești.

TOCANĂ DE MÂNĂTĂRCI (Hribi)

Mânătărcile trebuesc cercetate și curățate una câte una ca să nu aibă viermi.

MIEL CU

Mi-a mai plăcut, atunci când încă nu începusem seria regimurilor, acel fel de ciuperci numit „sbârcioci“. Se gătesc în 'Moldova, lată preparația:

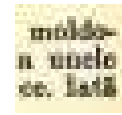
Rumenești în unt bucăți de miel. Sbârciocul îl cureți de rădăcină, lăsându-i piciorul și-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, însă nu —x, 4 - _____4 i: « lx_____:____: t. ; _____:_ x -x

umplând cu un sos pregătit cu unt si puțină ceapă. Adaogi sare, pătrunjel și mărar, lăsi să fiarbă și, când e aproape să scadă, adaogă atâtea linguri de

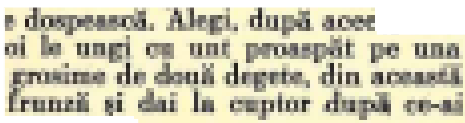
smântână câte bucăți de carne ai pus în cratiță.

ALIVENC iești, să arăt cum prepar

OT"



idoui


e dospească. Alegi, după acee
oi le ungi cu unt proaspăt pe una
grosime de două degete, din această
frunză și dai la cuptor după ce-ai

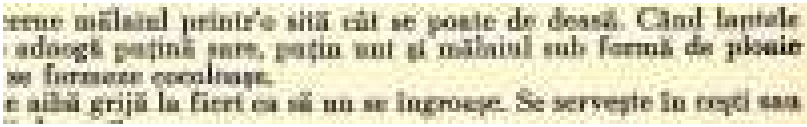
cuptorul prea tare.

Când s’a rumenit bine, servești cu smântână foarte proaspătă.

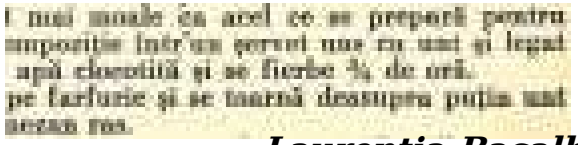
CRUPUȘOARE DE PORUMB CU LAPTE sarea

necesară și o lingură-două de unt, până ce au înflorit bine și formează o pastă moale. Se așează în farfurie lungă, se fac deasupra cu vârful lingurii șiruri de unghiuri în care se pune câte puțin unt și se servește cu smântână sau cu brânză de oi proaspătă.

GIR DE MĂLAIU CU LAPTE


...rnuc mălaiul printr'o sită cât se poate de deasă. Când laptele ...adaogă puțină sare, puțin unt și mălaiul sub formă de ploaie ...se formeze cocoloașe.
...ă bună grijă la fiert ca să nu se îngroașe. Se servește în ceți sau ...

BUDINCĂ DE PARMEZAN


...i moale ca acel ce se prepară pentru ...unpoziție într'un șervet nou cu unt și legat ...apă clocotită și se fierbe ¾ de oră.
...pe farfurie și se toarnă deasupra puțin unt ...nezan ras.

Laurenția Bacalbașa

D-na MAJOR M. D. MIHAILIDI
Str. Regală, 21 —Loco

RAȚĂ, LIMBĂ DE VIȚEL SAU IEPURE CU MĂSLINE

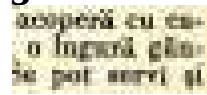
— Pentru 12 persoane —

% kg. măsline volo, 100 gr. capete, un morcov, un pătrunjel, Vs te- lină, două cepe, o lingură bulion sau sos de roșii, 2 bucăți zahăr, o legătură pătrunjel verde, *Vz* lămâie curățată de coaje și tăiată felii subțiri, un păhărel de vin și câteva felii subțiri de slănină.

Se prăjește carnea, apoi se curăță zarzavaturile și se taie fin ca tăițeii și se prăjesc împreună cu cele două cepe și se așează peste carne. Se pun măslinele, capetele, lămâia, pătrunjelul verde tocat, zahăr, fe-

PAPANAȘI DE BRÂNZĂ DE VACI (Fierți)

mâniate se adaogă și făina, apoi • o jumătate de lingură din confi-



Pentru papanași prăjiți se pun la fel cantități, dar îi prăjim în unt încins și ^ presărăm zahar pisat când sunt fierbinți și se prăjesc cu câteva

COZONACI MOLDOVENEȘTI

Se face maiaua de drojdie, 2 linguri de făină și puțin lapte cald. Se lasă să se dospească o oră, apoi începem să-l frământăm. Dacă este puțină cantitate se poate bate și cu lingura, adăugând gălbenușurile, *V2* din albuș făcut spumă, zahărul, laptele, coaja de portocale, pufin rom și untdelemn și batem o oră până ce se face băsici, apoi punem și cantitatea de unt ce o avem pufin câte pufin; apoi lăsăm să crească la un loc cald. După 2 ore îl așezăm în forme. Când a crescut și în forme, îi ungem pe deasupra cu gălbenuș de ouă și presărăm pufin zahăr pisat mare și câteva felii de migdale.

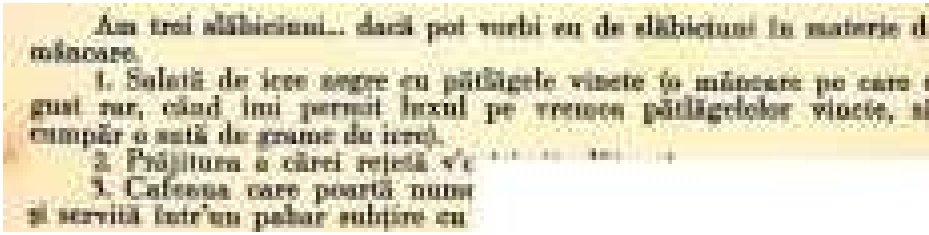
PLUM-KEKES

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pisat cel pufin % oră, apoi se bate bine albușul și se adaogă având grijă să se amestece ușor, apoi punem făină

mâie, toate lungăre

în care punem și bicarbonatul câte pufin până se termină. În urmă adăogăm stafidele, migdalele, fructele, coajă de la întregi le amestecăm ușor, apoi le răsturnăm într’o formă unsă cu pufin unt și presărat cu pufină făină. Apoi o punen

D-l Gr. TRANCU-IAȘI
fost ministru


Am trei slăbiciuni... dacă pot vorbi eu de slăbiciuni în materie d
mâncare.
1. Salată de icre negre cu pătlăgele vinete (o mâncare pe care
gust rar, când îmi permit luxul pe vremea pătlăgelelor vinete, s
cumpăr o sută de grame de icre).
2. Prăjitura a cărei rețetă v'
3. Cafeaua care poartă numa
și servită într'un pahar subțire cu

o trimit alăturat.
CRAPUL IN SOLZII LUI

G. Oromolu

D-l G. GEORGIADI
Avocat
Str. D. Racoviță, 16

Nimic mai ușor.

Mai greu vă fi însă să-ți descriu modul de preparațiune. Dar prea e bun, ca să nu-mi frământ mintea punând-o la contribuțiunea unei pagini de literatură pantagruelică.

Se ia după ţită împreună < se adaog de asem, enea: ci

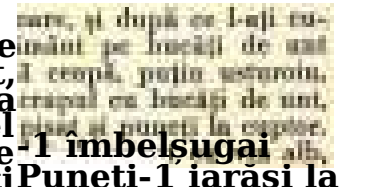
i aceia, una din potârniche şi se rumenește într'o cra- IU untul, slănina, debreținul, salamul; odată rumenite a, vinul, coniacul, zeama de carne, grăsimea de gâscă, felii, ceapa, buchetul, sărea şi piperul. Acoperă cu să fiarbă 2 ore.

Se ia celei; bine, se

eapa şi buchetul şi se încorporează piureaua şi ceapa alte două potârnichi şi se frig la frigare. Odată fripte bucăți conservând preţios zeama pe. care o turnați pe) farfurie caldă

D-l RADU ODOBESCU

CRAPUL LA CUPTOR



Alegeți un crap proaspăt, de apa curgăt rățat şi spălat, așezați-1 într'o cratiță de pa proaspăt framântat cu pătrunjel tocat, puțin cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Acoperiți -1 imbelşugai Puneți-1 iarăşi la cuptor1

In altă parte prăjiți franzele în unt, vârîtide sub peşte, iar peşte tot turnați un pahar de smântână.

Mai puneți-1 la cuptor fără să fiarbă şi serviți.

puneți unt si înăuntru, presărați pe el pesmet

UN ANONIM

După câteva minute de coacere, stropiți- iar în spațiul liber, puneți-i laptii sau icrele, şi supraveghiați operația stropind la intervale

SALATĂ DE ICRE

VII. ALIMENTE DE REGIM

SOSURI, SUPE, MÂNCĂRI, PRĂJITURI

HRANA NATURALĂ ȘI VEGETARIANA

SOSURILE

SOSUL

SOS BEDRUVE

SOSUL MLSELIN UȘOR

^Subțiezi două linguri de făină în 250 grame de lapte. Puneți să Adăogi, cât vrei unt și amesteci mereu până ce sosul s'a subțiat Atunci pui zeama a jumătate de lămâie și un ou, al cărui albuș l-ai bătut până la spumă.

SOS ANDRAL

Inlocuește sosul bechamel.

Iei 500 gr. lapte, 5 linguri făină, 40—50 gr. unt, puțină sare. Pe când laptele fierbe, subțiază făina cu puțin lapte rece, apoi toarnă amestecul în laptele care fierbe. Lasă să fiarbă 20 minute și sărează. Când sosul e fiert, adaogă untuL

Cu acest sos, se mănâncă cărnurile albe fierte, peștele, legumele.

SUPELE

BULION VEGETARIAN

Taie în bucățele 5 cepi și rumenește în unt, cantitate cât un ou. Amestecă ca să nu se prindă.

Umple cu 2 litri apă. Adaogă 2 prăjii, 3 carote și o felină: toate legumele tăiate în bucăți.

Să fiarbă domol 4 ore.

SUPĂ CU VARZĂ DULCE (Franceză)

mai mică, aș-o în pat
lă bucățile î apă rece.
cu 200 gran e slănină.

SUPĂ GOSPODĂREASCĂ

SUPĂ NORMANDĂ tăiată

PIUREA DE LINTE piureaua în castron și amestecă până se va>fi topit untul. Servește.

PAPARA FRANCEZĂ („PANADE“)

Intr’o oală de 3 litri, pune 1 litru 400 gr. apă. Adaogă: 50 gr. pâine rupta în bucăți, 15 gr. unt, puțină sare.

Pune pe un foc iute. La întâiul clocot amesi și lasă să fiarbă 20 minute amestecând mereu.

In cratița sau oala de pământ pi— J cu 50 gr. lapte. Adaogă 30 grame unt.

Pune papara în castronul de supi legătura

Adaogă 5 gr. zahăr și 5 gr. sare. do

Să fiarbă domol % oră.

Luare aminte. **Toate supele cu fidea, griș, lapte, etc., se pregătesc**

SUPĂ DE PRAZ

Pregătește o legătură cu: 2 gălbenușuri de ouă, 100 gr. lapte rece* 30 gr. unt. Amestecă bine. Toarnă supa în castron, apoi legătura, amestecând mereu cu o mână, pe când cu cealaltă torni ouăle și laptele.

Când untul s’a topit, servește.

O < IN SUPELE DE PIUREA

P I upele de piurea, fie de regim, fie de n zeamă de carne, pâinea înlocui cu s orezul.

se bi 30 grame orez pentru o supă de 4 p persoane, până ce orezul ; adaogi 15 o gr. unt și 4 de sare. După 20 de s

J TAPIOCĂ

. F be 2 litri apă cu puțină sare și dă ie drumul în ploaie, în timpul la 6 linguri r de tapioca. Amestecă mereu. Lasă să fi fiarbă p de 10 minute, apoi adaogă unt er proaspăt cât un ou.

b î în castronul de supă 1 sau 2

SUPĂ CARDINAL

Fierbe: 2 litri de apă în care fierbi deodată 500 gr. tomate tăiate în bucăţi şi 500 gr. cartofi; adaogi puţină sare. Această supă trebue să fiarbă 3 ore.

SUPĂ IMPERIALĂ

Fierbe 2 litri de apă în care subţiezi *4* linguri cremă de orez legate cu 2 gălbenuşuri de ouă.

Din altă parte pregăteşte un amestec cu 2 ouă şi 250 grame lapte care vă fierbe la „bain-marie". Lasă să se răcească şi taie-l în micî bucăţele.

In momentul de a servi îl torni în supă astfel tăiat.

SUPĂ VEGETARIANĂ

Curăţă o ceapă, o eşalotă (dacă o ai), o ramură de felină, un nap, 2 carote (sau puţin morcov), un praz, o mică varză. Spală toate acestea şi taie-le în bucăţele mici.

Spală o lingură de orez.

Intr o cratiţă pui unt cât un ou. Când s'a topit untul pui şi legumele şi orezul. Amesteci până ce s'au rumenit. Torni aproape 2 litri apă. Sărezi cât trebue şi laşi să fiarbă o oră şi jumătate.

Treci prin sită această supă şi o torni în castron peste felii de franzelă prăjită. Adăogi unt cât o nucă şi piper.

SUPĂ DE MORCOVI

Pune Ja foc 500 grame carote (sau morcovi), timp de *4* ore în 3 litri de apă sărată. Când au fiert trece zarzavatul prin sită, iar piu- reaua obţinută o pui iarăşi în aceeaşi apă. Adăogi 3 linguri de cremă de orez pe care o subţiezi, mai întâiu, în puţină apă.

SUPĂ DE MAZĂRE BOABE

SUPĂ DE FASOLE

Absolut la fel ca cea de mazăre.

SUPĂ DE LINTE

La fel ca cea de mazăre și de fasole.

SUPĂ DE PEPENE GALBEN

Deschi

Curăfă 2 cepi, taie-le în rotogoale și rumenește-le în unt fierbinte. Amestecă cu o lingură de lemn și când bucățelele sunt bine aurite, adaogă pepénele strivit în piurea. Sare și

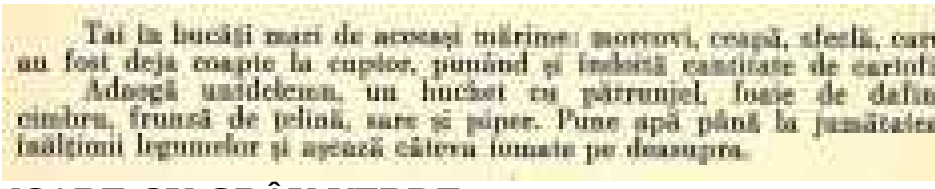
Sfărâmă în castronul de servit o mare bucată mult pipêr. Laśă pe fŏc să se

SUPĂ DE CASTRAVEȚI

Se face întocmai la fel.

GALETE DE FASOLE

FASOLE ALBĂ LA CUPTOR


Tai în bucăți mari de aceeași mărime: morcovi, crapă, ștevie, care au fost deja coapte la cuptor, punând și îndoită cantitate de cartofi.
Adaogă untdelemn, un buchet cu pătrunjel, foaie de dafin, cimbru, frunză de țelină, sare și piper. Pune apă până la jumătatea înălțimii legumelor și așează câteva tomate pe deasupra.

MÂNCARE DE LEGUME

MÂNCARE CU GRÂU VERDE

Fierbe în apă sărată și în clocote egale, cantități de morcovi, napi tăiați în bucăți mici, îndoită cantitate de mazăre și vârfuri de sparanghel, câteva boabe de bob, un pumn de fasole verde. Pui mai întâiu morcovii, napii și bobul, puțin mai târziu fasolea, mazărea și sparanghelul. Când s'au copt legumele, le treci prin sită și păstrezi apa.

Alege grâul verde și fierbe în de patru ori atâta apă din aceea în care au fiert legumele. Lasă pe foc domol 3—4 ore. Când grâul e fiert, adaogă legumele, ouă bătute și formează găluști pe care le

ȚELINĂ

arunci în mult untdelemn fierbinte spre a se rumeni.

Tai o frumoasă țelină în bucăți. Curăță 3 cartofi mari și îi tai în rotogoale subțiri. Pune-le să fiarbă ambele legume, în apă. Când gumele s'au muiat, adaogi o ceașcă de lapte, unt cât o nucă și lasă să fiarbă încă 15 minute.

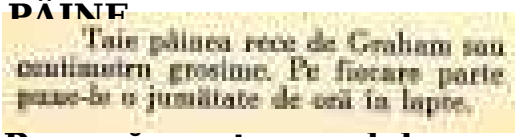
VARZĂ

Curăță o varză în sferturi și aruncă-le în apă fierbinte. Când s'au muiat, scoate-le, scutură-le și taie-le în felii subțiri.

Unteză o tavă pentru cuptor, pune varza, presărând fiecare strat cu brânză-șvaițer rasă, adaogă bucățele de unt și termină printr'un strat de șvaițer și jumătate ceașcă de smântână.

% oră la cuptor. Servește cald.

RONDELE DE PÂINE


Taie pâinea rece de Graham sau
cealaltă în grosime. Pe fiecare parte
pune-le o jumătate de ouă în lapte.

>âine rece albă în rondele de un

Untează o cratiță. Presară peste rondele șvaiter sau parmezan rás. Rondelele așezate câte două, una peste alta, și pune-le să se coacă la cuptor domol.

MACAROANE LA CRATIȚĂ

Aruncă macaroane în apă fierbinte și sărată. Domolește focul și

COTLETE VEGET ARIANE

20 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

PÂINE DE ȚELINĂ

Ia o țelină, % litru lapte, 50 grame unt, 150

grame făină, 25 grame gris, 3 ouă.

Taie telina în bucăți mici, acopere-o de apă și lasă să fiarbă trei

Din altă parte topește 20 grame unt, amestecă-l cu 40 grame făină, adaogă jumătate litru lapte. Vei avea un sos gros.

Amestecă sosul cu piureaua, apoi încorporează grișul, galbenul ouălor și albușurile bătute spumă.

Când pasta este omogenă, toarnă într'o formă untată și presărată de gris și lasă să se coacă % ora la cuptor într'un bain-marié.

Scoate din formă, cald fiind, și toarnă deasupra un sos tomat.

VARZĂ ROȘIE

Curăță varza de întâile frunze, tai-o în patru și apoi mărunt.

Toacă două cepe, rumenește-o într'o cratiță cu unt cât un ou, adaogă varza. Pune sare, piper și lasă să fiarbă 15 minute.

CONOPIDA INNĂBUȘITĂ

Curăță conopida de foile verzi, curăță cotorul și despartă-o în mai multe buchete. Spală bine.

înfierbântă o bucată mare de unt, adaogă sare, nucșoară rasă, pune conopida cu florile în sus, acopere cratița. Întoarce-o cu două furculițe zece minute mai târziu și lasă să mai fiarbă 15 minute la foc domol.

GĂLUȘTE ROMANE

GĂLUȘTE GERMANE

Se fac la fel dar fără ouă și fără brânză.

SPANAC CU PĂTLĂGELE VINETE

Ia pătlăgelele proaspete și taie-le în două, în lungime și scoate o parte din miez. Apoi toacă

spanac si pune tocătura într’o cratiță cu untdelemn sau unt proaspăt. Când spanacul ’s’a muiat bine amestecă-l cu miezul pătlăgelelor, pune sare și untdelemn și umple cu acest amestec golúl pătlăgelelor. Presară praf de faină și pune la cuptor 40—50 de miluită

GHTVECIU SPECIAL

Rumenește în unt două cepi tăiate în bucăți. Adăogi o inimi de lăptuci stropind cu sare. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet fără apă.

Când salatele au lăsat toată apa lor, adaogă: 250 grame de carote sau morcovi tăiați în felii subțiri.

Se pâlpăe 3 ore pe foc.

Cu o jumătate oră înainte de a servi adaogă *Vz* chilogram de mazăre boabe de conservă și câțiva cartofi mici.

GALANTINA VEGETARIANA

LĂPTUCI CU ZEAMĂ

ȚELINĂ CU ZEAMĂ

Se prepară exact ca și lăptucile.

ANGHENARH CU SOS AL P

Curăță bine anghenaria tăindu-i coada, scotându-i foile veștede și tăind vârfurile celorlalte. Spal-o cu apă rece.

Acoperă anghenaria cu apă în clocot, pune puțină sare și lasă să

f ^Dacă foile se rup ușor anghenaria e fiartă, dacă tin de legum, mai fiert fă un sos alb adăogând jumătate cantitate de lapte sau bulion de legume. (Vezi la capitolul sosurilor).

ANGHENARH CU SOS REMULAD

Fierbi legumele cum se spune mai sus, apoi le servești cu sosul următor:

Când piureaua a ajuns fină de tot, aruncă în piuliță un gălbenuș de ouă răscopt, un alt gălbenuș crud, o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors apoi.

Pisează, mai departe, repede turnând, cu pujinul, untdelemn, sare și zeamă de lămâie.

Sosul trebue să fie foarte des.

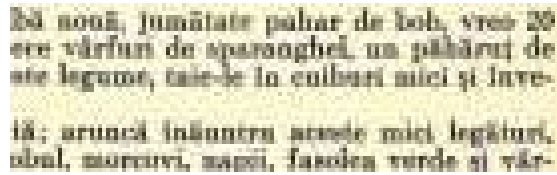
ANGHENARH CU ROȘII

Ia anghenarii de cele mici, scoate aproape jumătate foile și taie pe jumătate pe celelalte.

Pune apoi anghenariile în unt rumenit tăiat cu apă fierbinte sau bulion de legume. Se pâlpâe pe foc timp de un ceas și jumătate priveghind ca să rămâie întregi.

Adaogă sare și, pentru ca sosul să fie legat, pune și piurea de pătlagele roșii.

GHIVECI FRANCEZ leşte fiecare fel în tulpanuri.


Dă nouă, jumătate pahar de bob, vreo 20
ere vârfuri de sparanghel, un păhărel de
ste legume, taie-le în cubuleţi mici şi înve-

iă; aruncă înăuntru aceste mici legături,
obul, morcovi, napi, fasolea verde şi văr-

VARZĂ DE BRUXELLES

Curată o varza zise mult în apă sărată, apoi
Pune în cratiţă uni de pesmete
i „Bruxelles“ şi scoate foaie cu foaie. Fierbe-le scoate-le şi toacă-le subţire de tot.
t cât un ou, aruncă peste el un pumn de praf ia ce se aurește. Apoi adaogă foile de rezervă iura de lemn.

VARZĂ ACRĂ CU CARTOFI

OUĂ ȚĂRĂNEȘTI

URZICELE

CASULET (CASSOULET) VEGETARIAN

Peste % oră servești.

FASOLE VERDE CU CEAPĂ

Taie zece cepe mari în rotogoale. Le așezi pe foc domol cu unt, sare, piper, stropită cu făină, umplută cu apă și lăsată că să scadă.

Cepele strivește-le cu piureaua într'o sită și pune-le iarăși pe foc timp de 15 minute adăogând 250 grame de fasole verde. Această fasole să fi fost fiartă, mai înainte, în apă sărată.

PRĂJITURILE

MERE PE PÂINE

FRAGI PE PÂINE

CIREȘE SAU VIȘINE PE PÂINE

La fel cu cele de mai sus.

CAISE PE PÂINE

Tot la fel.

PIERSICI PE PÂINE

LafeL

FRUCTE SUB PÂINE

■ . leiu ae pâine groase cat un centimei late in lapte. Aceste felii trebue să acopere complet fructele Arunca peste pâine câteva bucățele de unt.

MERE MICA ÎNȚELEGERE

ba un compot de mere mai dulce. Pune-le într'o tavă care să mearga *la* cuptor, deasupra pune albuș de ou bătut în spumă tare, rentru fiecare albuș al unui ou să se puie o lingură de zahăr.

oa stea la cuptor 5 minute.

latinI>aCS PUn<! imPreiur Pesmeti Și dulceață de coacăză sau ge-

ALIMENTE DE REGIM

MERE PORTUGHEZE

Ia câteva mere, curăță-le și scoate-Ie tot

mijlocul netrebuincios. Pune în găuri zahăr și puțin unt, apoi așează-le într'o tavă de cuptor unde s'a pus puțină apă și puțin unt.

O jumătate oră la cuptor domol.

Apoi umple interiorul merelor cu gelatină de coacăze sau de

MERELE DEMIDOFF

Ia câteva mere și scobește-le adânc.

Miezul scos fă-l compot, trece-l prin sită și adaogă-i:

2 albușuri de ouă bătute ca zăpada.

O lingură de supă cu migdale pisate.

2 linguri pline de praf de zahăr.

Umple cu acest amestec golurile merelor și pune-le la cuptor cu puțin unt și puțină apă în vas.

MERE CU OREZ

Ia: 125 gr. orez, ¼ litru lapte, 1 ou, 50 grame unt, ½ kilo mere cutate, 60 gr. zahăr pentru sirop, 100 grame apă, 100 gr. zahăr pentru hăr ars (caramel), puțină coajă de lămâie.

Spală orezul și pune-l să fiarbă în lapte 30 minute având înauntru iță de lămâie. Când s'a fiert, amestecă oul și lasă-l să se răcească.

orez, un rând de mere și tot așa alternând și sfârșind cu un șir orez. Se ține în cuptor 45—50 de minute. Când servești, garnisește compot de mere.

OREZ CU CAISE

OREZ CU VIȘINE

La fel.

OREZ CU PERSICE

Tot la fel.

TORTE

DULCEAȚĂ IN ALUAT

*** Ș,**

PATRU SFERTURI

Intr’o pa In altă]

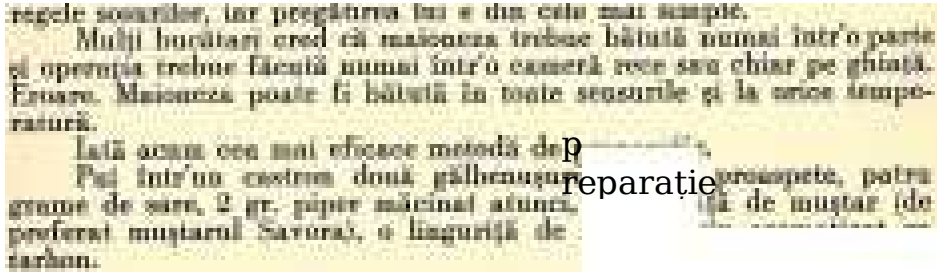
JTFăi:

ȘARLOTA „SFÂNTUL ANTON“

La 200 grame de pâine albă tăiată în felii subțiri, toarnă un litru de lapte în clocot în care ați topit 50 grame zahăr.

Lasă acoperit și adaugă: 3 ouă întregi pe care le bați mult, 500 grame vișine sau mere tăiate în felii foarte subțiri. Freacă cu unt o formă și pune amestecul. Presară deasupra zahăr și scorțișoară. Pune 2 ore la cuptor și servește cald.

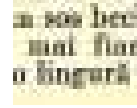
VIII. SOSURILE


regele sosurilor, iar pregătirea lui e din cele mai simple.
Mulți bucătari cred că maioneza trebue bătută numai într'o parte și operația trebue făcută numai într'o cameră rece sau chiar pe ghiață. Eroare. Maioneza poate fi bătută în toate sensurile și la orice temperatură.
Iată acum cea mai eficace metodă de p
reparație
Pui într'un castron două gălbenușuri
grame de sare, 2 gr. piper măcinat atunci,
preferat muștarul Savora), o linguriță de
zarhon.

turnarea untdelemnului.
Untdelemnul — care
trebue turnat la început
pătat oarecare consistenț
timpul și fără încetare tr
Dacă maioneza se în
arunce o linguriță d

i, poate fi turnat mai repede. Insă ebue bătut cu pămătuful de sârmă, groasă prea mult, pentru ca să nu se

SOS
SOUBISE

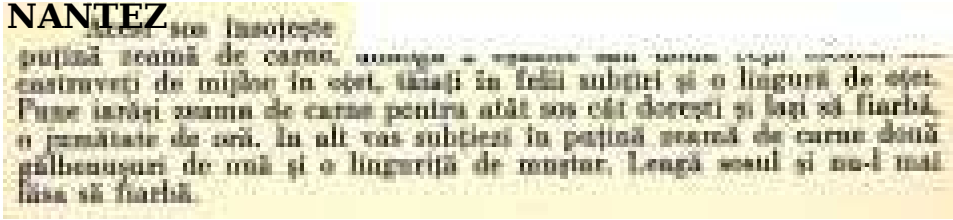

n sos bech
mai fierl
o lingură

SOS BECHAMEL (BEȘAMEL)

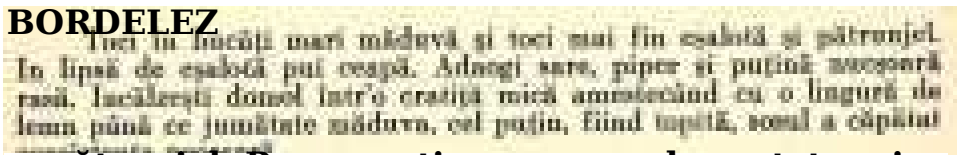
o cratiță 100 grame
e colorează, apoi ungi
de piper alb, stărcai
at și 50
500 gra
trebue
XIV-lea de
fierbe fără
iert, adaugă
u o lingură

SOS URI LE

SOS NANTEZ


puţină zeamă de carne, [illegible] castraveţi de mijloc în oţet, tăiaţi în felii subţiri şi o linguriţă de oţet. Puse iarăşi zeama de carne pentru atât sos cât doreşti şi lasă să fiarbă, o jumătate de oră. În alt vas subţiezi în puţină zeamă de carne două gălbenuşuri de ouă şi o linguriţă de muştar. Leagă sosul şi nu-l mai lăsa să fiarbă.

SOS BORDELEZ


Tăiaţi în bucăţi mari măduvă şi toci mai fin eşalotă şi pătrunjel. În lipsă de eşalotă pui ceapă. Adaugi sare, piper şi puţină nucşoară rasă. Încălzeşti domol într'o cratiţă mică amestecând cu o linguriţă de lemn până ce jumătate măduva, cel puţin, fiind topită, sosul a căpătat

pătrunjel, Rumenești tocătura în unt. le oțet și trei pahare de încet

SOS cu trei linguri < apă peste

Este întrebuințat cu friptură de iepure. Toci subțire de tot ficatul și împreună vu o uuv».» șlănină, opt sau zece eșalote (în lipsă, ceapă), și un Buchețel de

SOSUL IADULUI

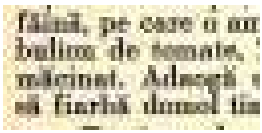
Pregătește o maioneză; toacă două linguri de capete, 6 castraveciori în oțet, scoate-le oțetul

SOS TANGO

storcându-i într un tulpan. Adaogă acestui amestec o lingură de pătrunjel și de asmățui tocați. Incorporează toate acestea maionezei și bate bine, cu pămătuful.

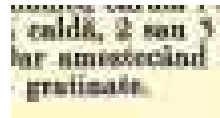
SOS CU TOMATE CONSERVATE

Sosul acesta se poate face și cu bulionul în sticle pregătit de industriași. Iată felul de a-1 pregăti:


făină, pe care o ar
bulion de tomate,
mărunt. Adaogă
să fiarbă dimpreună

SOSUL BEARNEZ

SOS CU MUȘTAR


caldă, 2 sau 3
har amestecând
gratinată.

SOS ITALIAN

Pune într’o cratijă pătrunjel, eşalotă, usturoiu, ciuperci, totul tocat mărunt. Să fiarbă la foc domol cu un pahar de vin alb. După

SOS PICANT

O lingură de feculă trebue subțiată în 3 Unguri de apă rece.

SOS „MAITRE D’HOTEL“

SOSUL ROBERT

SOSUL OLANDEZ ALB

Pune unt proaspăt întfo cratită şi topeşte-1 la foc moale. Adăogă multă sare şi améstecă uşor cu o furculiță. Serveşte-1 cald cu peşte rasól sau prăjit.

SOS OLANDEZ GALBEN

unt proaspăt, trei
fi fost infuzat tir

SOS URI LE

SOSUL DIJONEZ

Est e un sos

elegant. Iată cum se pregăteşte:

Pui într’o zeama unei lămi de unt

cratiţă de mărimea mijlocie, 3 gălbenuşuri de ouă, îi, 1 linguriţă de apă rece, sare, piper alb şi bucăţele itiţateă e la discreţie. Pui această cratiţă în alta mai rbinte. Cu pămătufúl de sârmă ameşteci bine ouăle şi 1 va fi prins, adaogi o lingură mare de

SOSUL „POULETTE“

Se mănâncă cu cărnurile albe fierte.

într’o cratiţă pune unt cât un ou şi jumătáte 4 linguri de făină pe care le laşi să fiarbă fără s cu 750 gramé bulion de viţel trecut prin sita şi rec ámestecând întâi cu o lingură de lemn apoi cu] pentru ca sosul să devie untos.

Adaogi buchetul cunoscut, câteva boabe de] pieliţele bine spălate ale câtórva ciuperci proaspe de usturoiu

5 în care încorpore zi ă se coloreze. Umpli :e. Provoacă clocotul pământufu l de sârmă piper alb, precum şi

In fundul unui castron de salată pu bucăţele de unt proaspăt, jumătate din percile. Acesta rece. Ameşteci totul cu binte şi-1 încorporezi ouălor şi untului, încă sos şi ámesteci mereu.

Pune din nou cratiţa şi restul sosuli

ii *4* gălbenuşuri de ouă, câteva lichidul în care au fiert ciu- pământufuI, iei din sosul fier- amestecând bine. Mai adaogi

ii pe foc, cu dreapta

cueşte untul obişnuit prin untul de crevetă. In

ultimul moment adaugi și cozile de crevetă fără coaje.

Untul de crevetă se face astfel: pisează 100 crevete cu cojile lor și 100 grame unt. După ce ai făcut pasta, pui pe foc amestecând cu o lingură de lemn. Când untul s'a topit și s'a limpezit luând coloare aurie, îl pui într'o pânză și-l storci până ce se strecoară tot untul.

SOS „PERIGUEUX“

tind mereu cu lingura. Mai adaugă, în același timp, și puțin ardei roșu. Acest sos e bun cu peștele prăjit.

SOS „GRIBICHE“ (GRIBIS) sare, piper, foarte puțin praf de papria. Amesteci toate acestea strivindu-le cu o furculiță, toarnă subțire de tot, ca pentru maioneză, unt-

_____j_____- 7.___% __: __

***SOS* PIUREA DE TARHON**

Curăță 200 grame de tarhon foarte proaspăt.

Opărește firele în apă sărată. Scutură-le, răcorește-le și după ce le-ai stors spre a le

SOSUL BEAUHARNAIS

SOSUL „VELOUTE“
GRAS

itru cantități mari

Bine înfeles proporțiile sunt d
>oate face, însă, în cantități ma
ca să fie unsă, apoi
2 cepe (grand
bouillon). Lasă pe
e. Umple cu 7 litri
„grand

grame făină și 400 grame unt clarificat.
ama de carne și amestecă până ce începe să
: pune oala pe marginea mașinii. In timpul
ori grăunțea și ultima oară înainte de a trece

sosul prin
etamină (sită).

SOSUL „VELOUTE“
SLAB

Ia 4 kg. pește: știucă, șalău, caracudă, carași. Punei într’o cratită

Umple cu 1 litru vin alb și 4 litri apă.
Lasă să fiarbă. Spumează și lasă să pâlpâe pe

coltul mașinii până ce peștele va fi fiert de tot.

Trece lichidul prin tulpan, apoi fă un rântaș alb cu 350 grame unt și 350 grame făină. Moaie rântașul cu lichidul.

Lasă să scadă pe coltul mașinii, amestecând 15 minute. Trece-l

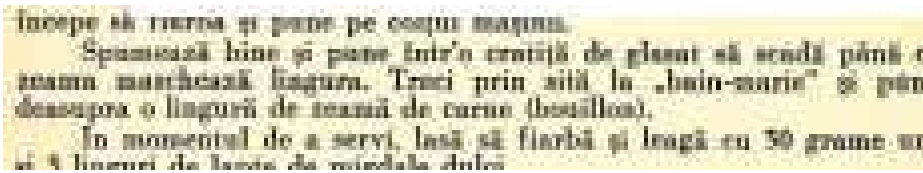
ALT SOS „SUPREME[66]

Dacă n'ai sosul • Velouté, procedează astfel:

Pune într'o cratiță un kilo carne de vitel, câteva scheleturi de pa- cărora le-ai scos carnurile spre a le găti altfel, apoi umple cu 4 litri eamă de carne (grand bouillon). Să fiarbă și spumează.

Adaugă: buchetul, 2 cepe din care una cu un cuișor înfipt, 5 gr. și putină nucșoară.

Să fiarbă încet pe coiful mașinii până ce s'a fiert carnea.


începe să rumena și pune pe coșul mașinii.

Spumează bine și pune într'o cratiță de glasat să scadă până

zeama marchează lingura. Treci prin sită la „bain-marie" și pă

deasupra o lingură de zeamă de carne (bouillon).

În momentul de a servi, lasă să fiarbă și leagă cu 30 grame u

MARELE BULION (GRAND BOUILLON)

soswuu

SOSUL SPANIOL

SOSUL DIN BURGUNDIA (cald)

SOS BRETON (cald)

Rumenește în unt 2 linguri de ceapă tocată, umple cu 200 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate și adaogă 200 gr. sos spaniol (vezi mai sus) și tot atât sos de pătlăgele roșii, un cățel de usturoiu strivit și câteva foi de pătrunjel tocate.

Să fiarbă 10 minute și să fie trecute prin sită deasă.

SOSUL CU CIUPERCI (cald)

Rumenești în unt și untdelemn vreo 150 grame ciuperci tăiate mărunt, adaugi o linguriță de ceapă tocată și umple cu 50 grame coniac și 100 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate. Umple cu 500 grame sos de pătlăgele roșii, 500 grame sos spaniol și puțină zeamă de vițel, dacă este.

Să fiarbă câteva minute și adaugă câteva foi de pătrunjel.

SOSUL BEARNEZ No. 2

Ca să obții 250 grame de sos pune pe foc 100 grame vin alb și fă să scadă pe două treimi dimpreună cu 100 grame oțet de vin cu tarhon. Adăogi 2 linguriță de eșalote tocate sau în lipsă ceapă și puțin usturoiu, puțin tarhon tocat mărunt, puțină sare, puțin piper în praf și unt proaspăt cât o nucă.

Retrage cratița de pe foc, lasă câteva minute să se răcească .conținutul; apoi adaogă trei gălbenușuri de ouă; pune iar pe foc cu 250 grame unt aproape topit. Untul se pune treptat ca untdelemnul în maioneză și totul se bate mereu cu un pămătuf.

Legătura sosului se face prin coacerea treptată a ouălor, de aceea sosul bearnez trebue lucrat pe un foc domol.

Când untul s'a încorporat trece sosul prin etamină sau prin

SOS BEARNEZ CU ROȘII (cald) se adaogă sos tomat foarte scăzut.

SOS DE UNT (cald)

Amesteci 40 grame de făină cu 40 gr. de unt topit. Torni deasupra 600 gr. apă în clocot și 6 gr. sare. Amesteci repede cu pămătuful de sârmă. Apoi torni 5 gălbenușuri de ouă amestecate cu 2 linguri de lapte cald sau de smântână.

Treci sosul prin sită, tragi tigaia de pe foc și-i adaogi 250 grame de unt de bună calitate.

SOS DE CAPERE (cald)

SOS CU MUȘTAR (cald)

Faci un „Sos de unt“ sau un „Sos Olandez“ și adaogi o lingură de muștar Savora sau de sós englezesc. O lingură de muștar pentru

SOS MAITRE D’HOTEL CU MUȘTAR (cald)

Prepari un sos „Maitre d’Hotel“ și-i adaogi același muștar. Proporțiile: pentru 100 gr. de unt Maitre d’Hotel, 2 lingurițe de muștar-

ZEAMĂ DE CARNE ALBĂ (Fond-BIanc) (cald)
domol, cel puțin 5 ore. In tot timpul acesta umple mereu cu apă fiartă spre a menține tot mereu lichidul la aceeași înălțime de unde a plecat la început.

200 gr. zeamă pregătită, acopere cratița, fă să scadă complet lichidul pe foc de mijloc și repetă această operație de două ori. Apoi adaogă toată cealaltă zeamă. Să fiarbă în clocot, scoate spuma dacă este, acopere oala pe trei sferturi, urmează fierbtura înceată, timp de 3 ore, apoi scoate grăsimea zemei, trece-o prin sită deasă păstrând-o apoi pentru întrebuințările casei.

SOSUL BLOND (sosul parisian) (cald)

Acesta nu este decât sosul „Velouté“ obișnuit legat cu gălbenuș

Proporțiile pentru un litru. Un litru de Velouté, 5 gălbenușuri de ouă, 500 gr. zeamă albă (fonds blanc) rece, puțin praf de piper, puțină nucșoară rasă, câteva linguri de fierbtură de ciuperci proaspete, niciodată de conserve.

Intr’o oală sau cratiță faci fierbere de ciuperci,

zeama albă, gălbenușul de ou, piperul, sarea; amesteci totul cu lopățica, adaogi „Veloute-ul” adu clocotul și fă să scadă pe un sfert. În tot timpul acesta amestecă cu lopățica.

, Scade sosul până ce acopere bine lopățica și trece-o prin sită într'un vas.

Scutură ușor, bate suprafața cu puțin unt pentru ca să nu se for-

SOS CU ȚELINĂ (cald)

SOSUL ENGLEZESC CU OUĂ (cald)

Este sosul Bechamel căruia i s'a încorporat 2 ouă răscoapte calde, tăiate mărunt, două ouă pentru 250 gr. de sos.

SOSUL ENGLEZESC CU UNT (cald)

Este la fel cu sosul francez „Cu unt“, cu singura deosebire că nu e legat cu gălbenuș de ouă.

SOSUL ENGLEZESC CU CAPERE (cald)

Este tot »Sosul cu unt“ francez căruia i se adaogă 2 linguri de capete mici pentru 500 gr. sos.

Se mănâncă cu peștii rasol și cu gigoul de berbec fiert englezește.

SOSUL YORKSHIRE (cald)

Fierbe bine în 200 gr. vin de Porto o lingură de coajă de portocală tăiată subțire; scutură coaja și adaogă vinului 2 linguri de soș „Demi- Glațe“ și tot atâta gelatină de coacăze, puțină scorțișoară rasă, și puțin ardeiu roșu. Să fiarbă câteva secúnde, trece prin sită deasă și întregește sosul cu zeama unei portocale și coajă tăiată subțire.

Se mănâncă cu boboc de rață sau cu șuncă friptă.

SOSUL FRANCEZ: DEMI-GLACE

SOSUL „DEMI-GLACE“ CU TOMATE

Același sos căruia i se adaogă pentru a treia

SOSUL SUEDEZ (rece)

parte, sos de pătlăgele roșii.

Adaogă 250 gr. de marmeladă de mere scăzută bine, o lingură de supă de muștar Savora, o lingură plină cu hrean ras și 200 gr. de sos maioneză.

In locul maionezei se poate pune zeama de lămâie sau smântână proaspătă.

Se mănâncă cu carne de porc friptură sau gâscă la fel.

SOSUL VERDE

DIVERSE SOSURI MAIONEZE (rece)

Poți obține mai multe specii de sosuri maioneză, mai ales pentru mezeluri.

De pildă, pisezi grăsimea racilor, langustei, homarului, sardele ținută o moi cu puțină maioneză, o treci prin sită deasă, și-i adaogi de două ori maioneza făcută mai dinainte sau maioneză în calitate egală cu piureaua.

SOS CHANTILLY (rece) cremă bătută tare (Crème fouetée).

SOSUL ENGLEZ CU MENTĂ (Mint-sance) (rece)

Toacă 50 gr. foi de mentă, pune-le într'un vas, adaogă 2 linguri praf de zahăr, 5 sau 6 linguri de oțet cu miros de tarhon, puțină sare. Amestecă bine.

Se mănâncă cu friptură de miel.

IX. MEZELURI, CANAPELE ȘI SALATE.MEZELURI (HORS-D'OEUVRE)

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Mulți bucătari și gastronomi eminenți din străinătate, precum a fost atât de celebrul A. Escoffier, protestează împotriva abuzului ce se face astăzi cu mulțimea mezelurilor reci care sunt impuse la începutul prânzurilor.

Era odată când se întrebuința în Franța pe scară mai întinsă, „hors-doeuvrul" cald, dar astăzi a dispărut. Acum domină mezelul rece; și sunt restaurante la Paris unde se servesc, și la dejunul

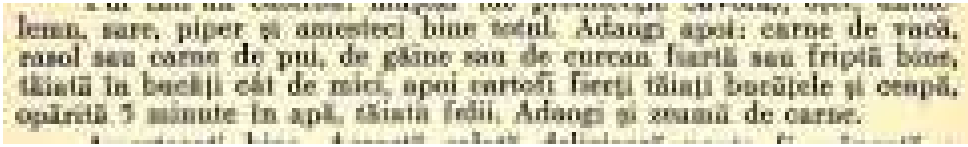
Un restaurant unde am găsit numeroase și excelente asemenea mezeluri este instalat lângă Gare de l'Est, rue de Strasbourg 6, sub firma: „A l'Ecu de France"; în adevăr patronul d-l Bourgiugnon știe, ca niciunul altul, să servească cantități nesfârșite de mezeluri de calitate superioară.

Mai jos vom prezenta numeroase feluri, multe din ele poartă numele „salată", deși nu se servesc dela ora 12 și la prânzul dela ora 8, cantități numeroase.

Mezelurile la mesele dela 12 se servesc cele dintâiu, iar la mesele de seară după supă. Așa este acum obiceiul în Franța, în Anglia și

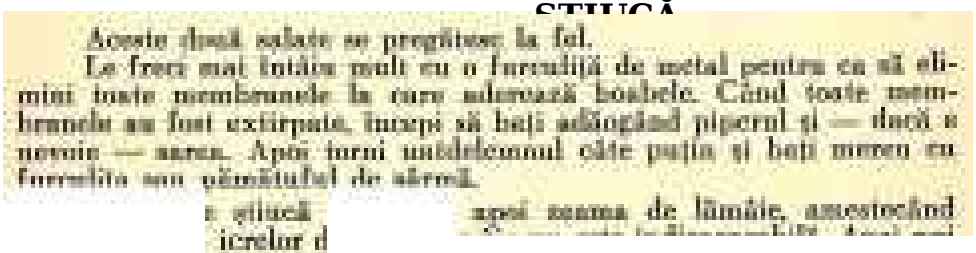
Și acum să ascultăm:

SALATELE

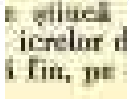

lemn, sare, piper și amestecă bine totul. Adaugă apoi: carne de vacă, rasol sau carne de pui, de găină sau de curcan fiartă sau friptă bine, tăiată în bucăți cât de mici, apoi cartofi fierți tăiați bucățele și ceapă, opărită 5 minute în apă, tăiată fâșii. Adaugă și zeamă de carne.

SALATĂ DE ICRE TESCUITE

SALATĂ DE ICRE DE CRAP ȘI DE ȘTIUCĂ


Aceste două salate se pregătesc la fel.

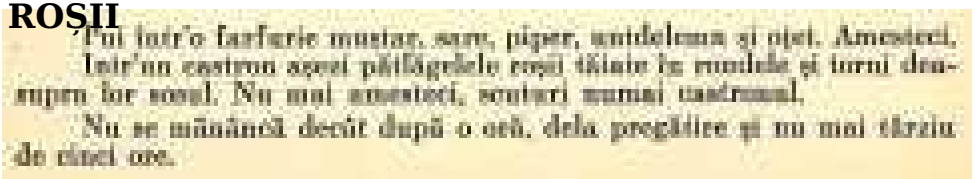
Le freci mai întâiu mult cu o furculiță de metal pentru ca să elimini toate nemărunțele la care aderează boabele. Când toate mărunțele au fost extirpate, începi să bați adăugând piperul și — după o nouă — sarea. Apoi torni untdelemnul câte puțin și bați mereu cu furculița sau cățărătorul de sârmă.



apoi zeama de lămâie, amestecând

SALATĂ DE CEAPA

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII


Pui într'o farfurie muștar, sare, piper, untdelemn și oțet. Amestecă.

Intr'un castron așezi pătlăgelele roșii tăiate în rondele și torni deasupra lor sosul. Nu mai amestecă, scuturi numai castronul.

Nu se mănâncă decât după o oră, dela pregătire și nu mai târziu de cinci ore.

MEZELURI, CANAPELE Șl SALATE-MEZELURI

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Desparți conopida în b fiarbă prea mult căci s'ar ;

Scutură de apă, săreai delemn.

SALATĂ LIONEZĂ

SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

SALATĂ TUTTI-FRUTI

SALATĂ DE TÂRÎ

Târii trebue mai întâiu bine bătuți cu un pisălog, după aceea puși în spuză. Fierbinți, curățați-i de pieliță apoi rupeți-i în suvițe subțiri, puneți-i într'un castron și turnați deasupra oțet fierbinte cat și piper dela morișcă. . .

Lăsați-i să se marineze o jumătate de ora, apoi adaogați pătrunjel și mărar (o treime pătrunjel și două treimi mărar) turnați untdelemnul, sare, dacă mai e nevoie, și amestecați mult.

Nu trebue mâncată această salată mai înainte de doua ore.

Se poate adăoga și ceapă verde tăiată în bucăți mici.

SALATĂ „RACHELA“

Pune într'un castron:

300 gr. mere tăiate felii subțiri,

200 gr. trufe tăiate la fel,

SALATĂ - GHIVECIU

SALATĂ DE IARNĂ

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oțetul verzii și amestecă cu țelină și cartofi.

SALATĂ DE VARĂ

Taie 300 gr. castraveți în rotogoale subțiri.

Adaogă 100 gr. țelină tăiată în bucăți pătrate și 300 gr. funduri de anghenarii crude, tăiate subțiri ca și castraveții.

Marinează-le în sare, două ore. Adaogă 200 gr. ridichi de lună tocate la fel.

SALATĂ GERMANĂ

tocată foarte mărunt, opărită și răcorită în apă rece.

Adaogă 25 gr. hrean ras și tocat și o legătură de asmat Pune sare, piper, 6

SALATĂ ITALIANĂ

Fierbe caroțe și napi în bulion de pasăre. Lasă să se răcorească și taie-le în felii de 5 cm. grosime. Taie la fel, în felii cartofi și sfecle,

SALATĂ RUSEASCĂ

Pui într'un castron mare următoarele cărnuri și legume fierte, dar nu amestecate, ci în grupuri deosebite. Carote, napi, cartofi, vârfuri de sparanghel, mazăre boabe, funduri de anghenarii tăiate, capete de conopidă tăiate mai mari, fasole verde, trufe tăiate subțire, piept de pasăre, șuncă fiartă, limbă afumată, toate tăiate subțire ca chibriturile, ouă răscoapte tăiate în patru.

SALATĂ DENISSA

Pătlăgele roșii fără pielita ȘÎ semințe tăiate felii, câteva foi de lăptuci sau marule, tarhon, maioneză.

SALATĂ DEMIDOFF

iruie, carton, lunaun ae felii și angneuarn j în castron în buchete . deosebite. Maioneză.

SALATĂ

Taie ca chibriturile și opărește în apă sărată jumătate telină curățată și bine spălată.

Taie tot astfel 2 trufe bine spălate, fundurile de anghenarii, cartofi tăia# felii și vârfuri de sparanghel fierte toate în apă.

Câteodată telina e întrebuințată crudă.

Toate aceste legume se așează în castron fiecare în grup deosebit. Acoperă cu maioneză.

SALATĂ JAPONEZĂ

lui Francillon. Ia±ă-i compoziția: . „ , .

Fierbi cartofi în zeamă de carne, îi tai rondele și fiind, mea calzi, le pui sare, piper, untdelemn și otet de tarhon. Apoi o jumătate pahar de foarte bun vin alb, apoi mult pătrunjel tăiat mărunt.

Pune să fiarbă în apă cu legume midii cam a treia parte a car-

Âmestecă ușor și acoperă totul cu trufe tăiate în rondele și fierte în vin de șampanie.

Să fie servită două ore după ce a fost iacuta.

SALATA REGENTULUI

Amestecă cozi de raci, carne de pasăre friptă,

telină și trufe tăiate subțire^ piurea de sardele (anehois) maioneză și hrean ras. Mai pune și o lăptucă.

SALATĂ NINON

Curăță de piele sl taie în felii 20 pipote de cocoș fierte în vin alb. Taie la fel câteva trufe și câteva funduri de anghenarii opărite. Uda eu sosul englez (Worchester), untdelemn, otet, paprika, cât și două linguri de bulion de pătlăgele roșii.

SALATĂ PIEMONTEZA

Maioneză.

SALiATĂ HENRI IV

SALATĂ SUEDEZĂ piper.

SALATĂ DE SARDELE (ANCHOIS) jumătate centimetru. Așează bucățile în castron. Apoi adaogă albușul

SALATĂ DE CALCAN

Fierbe calcanul, taie-1 în bucăți pătrate de 4 centimei joară-le cu o bordură de gelatină. Fă

SALATĂ DE CARTOFI CU MUSTAR

salata ca de obîceiu.

Fierbi cartofii și îi tai felii subțiri. Apoi îi faci salată cu muștar

CANAPELELE

CANAPEA CU UNT DE SARDELE

CANAPEA CU ICRE MOI

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE NEGRE

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ La fel ca cele de sus.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE CRAP

CANAPEA CU ICRE ȘI UNT

CANAPEA CU CREVETE

CANAPEA CU UNT CU MUȘTAR

CANAPEA CU UNT DE HERINGI

CANAPEA CU OUĂ

Răscoci ouăle, toci c pătrunjel, pui sare și pipe: r și întinzi pe bucățelele de pâine untată.

CANAPEA DANEZĂ

După ce ai untat pâi mici de heringi si inea așezi deasupra unt cu hrean, și bucatele

CANAPEA TALMEȘ-BAI >MEȘ

După ce ai untat pâ cu sardele, limbă afumat saumon) inea pui deasupra un amestec tocat din, unt a, șuncă, ouă răscoapte, un pește (thon sau

CANAPEA CU RACI

Faci raci „a la Nanți una sau două cozi de raci ia“ (vezi capitolul racilor), și pui peste pâine cu smântână pregătirii.

CANAPEA MOSCOVITĂ

Taie în bucăți mici, t acoperiți cú sos maionează)ui fript, trufe și vârfuri de sparanghel fiert, piparat bine. >e franzelă.

Amestecă și așează j 5 se pot face la nesfârșit. Unele din ele se pot fa- 5 centimetri

i-OTĂ- —

FE LURITE MEZELURI

BARBUNI ORIENTALI ;ste care trece prin Marea Neagră în apro- e face marinată, dar și

Barbunul este un pe pierea iernei. De obiceiu s este excelentă, la început« urmatoarea pregătire I meselor:

Să alegi pe cei mai m ici, îi așezi într’o cratiță cu untdelemn, le dai iei vin alb cât trebue. Adăogi pătlăgele rosii :ocate, pătrunjel și mărar la fel, câtiva căței , șofran. Să

MĂSLINE UMPLUTE

d Le alegi cât de ma Cu ri, le scoți sâmburii și le umpli cu unt de pot face și

OUĂ UMPLUTE

La capitolul X al ouălor se găsește o altă] plute, aceasta, pe care o dam aci, este mai corn

După ce ai răscopt ouăle le tai în două în benusul pe care îl treci prin sită. 11 pui apoi în tatè egală de unt proaspăt și-1 amesteci bine

pregătire a ouălor umplicată.

lungime si le scoti găl- altă cratiță cu o canti- L

HERINGI-MEZEL

BRÂNZĂ CU UNTDELEMN

Brânză albă de Brăila, puțin unt proaspăt, untdelemn și ardeiu roșu. Pui toate acestea într'un castron și le amesteci bine cu furculița. Formezi o pastă compactă.

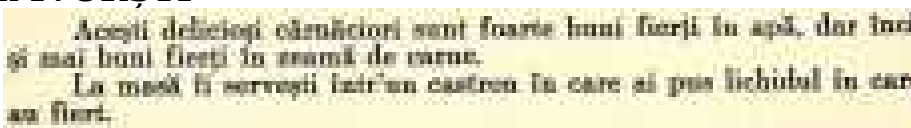
OUĂLE CU MUȘTAR

Răscoci ouăle. Le lași să se răcească, le tai în două în lungime, apoi sărezi și le aplici un strat de muștar și peste muștar câte o sardea sărată de cutie (anchois).

OUĂ CU MAIONEZĂ

Rascoci ouăle, le cureți de coji și le tai tot la fel în două; apoi le așezi în farfurie și le torni deasupra un bogat strat de maioneză cu muștar.

CREMVURȘTI



Acești delicioși cărnăciori sunt foarte buni fierți în apă, dar încă și mai buni fierți în zeamă de carne.

La masă îi servești într'un castron în care ai pus lichidul în care au fiert.

CROCHETE SURPRIZE

și le pui în unt proaspăt să se prăjească.

CĂRNURI AFUMATE

ghiudem, salam fierbinte si

carne afumată, pirpt de gâscă, pastramă de vacă, , şuncă, le tai felii subţiri, le aşez într'o cratiţă cu unt şi câteva minute ca să se prăjească uşor. Se mănâncă alde; reci au pierdut tot gustul, chiar gustul ce-l aveau puse în contact cu focul

PĂTLĂGELE VINETE TOCATE

... e vinete după ce au fost coapte. După ce le-ai rumenit în ... se adaugă pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate, ceapă foarte mărunt; adaugi sarea şi piperul necesar. Amesteci sosul împreună cu pătlăgelele. Apoi începe de tocmă untdelemnul şi amesteci mereu cât trebue.

La masă, cui cărora îi place, amesteci şi oţet de vin cu tarbon.

ŢELINĂ CU MUSTAR

Curăţă ... minute ... ţinute de ...

... subţiri după ce ai ţinut-o şi las-o să se odihnească o ... îi adaugi sare, piper, oţet.

Toci pătlăgelele

CARTOFI CU COSTIŢĂ AFUMATĂ i

Pui la fiert cartofi — chifle de preferinţă. Ii tai în rotogoale subţiri.

NUCI IN OŢET

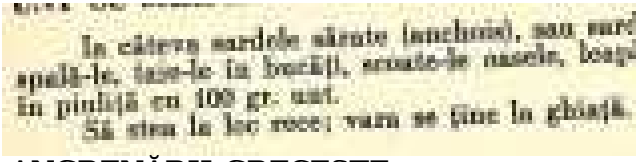
MEZELURI. CANAPELE ȘI SALATB-MBZELUM

ȚĂRI CU UNT

burtă de-a-lungul și scoateți-i , ci pe mașină, mai bine 1»“» ¡te încins,

PROASPĂT Iar o

scoatett-1 și umplefi-


In câteva sardele sărate (anchois), sau mure
spală-le, taie-le în bucăți, scoate-le oasele, leagă
în pinliță cu 100 gr. unt.
Să stea la loc rece; vara se ține la ghiață.

ANGRENĂRII GRECEȘTE

200 gr. apă, 5 gr. mărar.
100 gr. untdelemn, 10 gr; tehna.
3 linguri zeamă de lămâie.
Să^fia^ă la[b]°foc putoic. Trage apoi pe coiful mașinii și lasă să [b]y^^[P]la[de]ră"^ă ce va fi servită această salată.

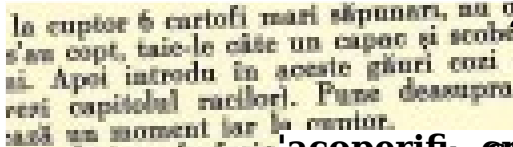
TELINÄ GRECEȘTE

^11Ä”iert ***SteAria*** **feT cn**

ie raci gaup

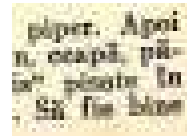
GEORGETE

Cân **cei**


la cuptor 6 cartofi mari sănunari, nu o
s'au copt, taie-le câte un capac și scobe
ăi. Apoi introdu în aceste găuri cozi
rezi capitolul racilori. Pune deasupra
ează un moment iar la cuptor.
să adu-i pe farfurie.

acoperifi cu un cartofilor capacele

TOMATE UMPLUTE CU PEȘTE


piper. Apoi
n, ceapă, pă-
ie pănate în
. Să fie bine

Golește pătlăgeaua roșie presară înăuntru^
flAaoffă un amestec de: 175 grame p ș
ooTAP1P

pipărat. Se servește foarte rece.

pune ridichi, felii de ouă răscoapte, capete. CIUPERCI CU VIN ALB usucă-le pe o pânza. Aruncă-le, apoi, într'o cratiță unde vei fi câteva linguri de untdelemn fierbinte. Adaogă sare, piper, o lingur ceapă și pătrunjel, tocate mărunt, zeama dela 2 lămâi și 150 gr. de

ARPAGIC ISTANBUL

Ia un kilogram de arpagic curățat, două treimi a unui litru de apă, a treia parte a unui litru de oțet, 4 linguri de untdelemn, 6 linguri de piurea dé tomate, 125 gr. de zahăr, 150 gr. stafide sultanii, o lingurită def sare, puțin ardeiu roșu și cunoscutul buchet: pătrunjel, cimbru,

Pui totul într'o cratiță pe un foc domol. Să fiarbă cel mult o oră. Arpagicul fiind fiert și lichidul scăzut pe jumătate, se scoate și se pune

X. SUPELE

SUPELE NOASTRE. — SUPELE STRĂINE

SUPELE NOASTRE

CIORBA ȚĂRĂNEASCĂ

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE GRIS

Ei o bucată de unt și îl bați cu linguța până devine alifios. Adăogi gălbenușuri de ouă, după cantitatea gălușteloi ce dorești să faci. Amesteci mereu. Apoi presari gris și tot mereu amesteci. Albușul rămînr îl iii și-1 amesteci aluatului. Adăogi sare și puțin pătrunjel

Faci, după aceea, gălușteile, luând cu linguriță porțiuni din aluat și le arunci într'o cratiță în care ai pus putină zeamă de carne. Găini e una câte una și aruncate în oală, ^unde fierbe fie fierte în toată cantitatea de supă, si ie arunci inir o crai stile trebuesc scoase toată ai cantității Găluștile

SUPĂ DE TRAHANA

SUPĂ DE ZARZAVAT

Tai mărunt si subtire zarzavaturi diferite: morcovi, felina, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc., sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor în puțin unt.

Zeama de carne o pui să fiarbă, când este în clocot mare adaogi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâiu pui morcovii care fierb mai greu, apoi treptat celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească, dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aștepti ca clocotul să reînceapă și numai atunci arunci pumnul următor.

Când daHa imasă, toci pătrunjel, îl presari și adaogi mici cuburi

SUPĂ DE TĂIȚEI

Tăițeii se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Atunci adaogi untul proaspăt în cantitate mică. Amesteci mereu și frământi în mână. Când amestecul e deplin, lași să se răcească si să se dospească. Apoi acoperi cu un tulpan. Când s'a răcit pui aluatul- pe o scândură, pe masa de bucătărie si îl întinzi cu un sul până obtii subtirimea dorită. Atunci apuci aluatul dela un colt și îl răsucești ca un șul. Când șulul e destul de groș, tai cu cutitul și reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cutit foarte subțire tai coca care cade în șiruri subțiri. Dar, mai înainte de a o arunca în zeama de carne fierbinte, tăițeii

SUPĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII CU OREZ

Această supă se face, fie cu zeamă de carne, fie de regim numai

Ei o mică cantitate de zeamă sau de apă si fierbi în ea atâtea pătlăgele cât dorești să fie supa, mai deasă ori mai limpede.

Când pielita de pe pătlăgele se ridică ușor, acestea sunt fierte. Si atunci le treci prin sită.

In unt rumenești o cantitate de ceapă și o treci prin sita și pe aceasta. In altă parte prăjești orezul destinat supei pe care l'ai ținut 1—2 ore în apă spre a se muia.

In zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureaua de pătlăgele, de ceapă, orezul cât și zeamă sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa.

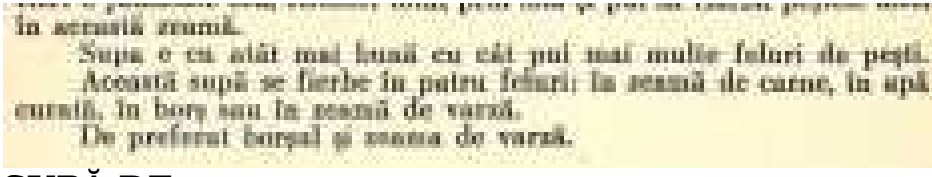
Adaogi o frunză de leuștean si alta de telină. Sărezi și lași să fiarbă până ce orezul este gata.

w Adaogi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa

de dulce sau

Unii pun și un rântaș de făină făcut în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust.

CIORBĂ DE PEȘTE

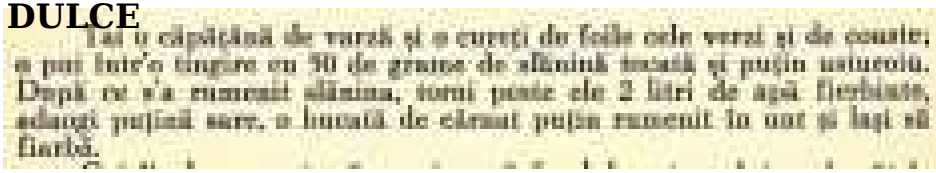


în zeamă rămă.
Supa o ca atât mai bună cu cât pui mai multe feluri de pești.
Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză.
De preferat borșul și zeama de varză.

SUPĂ DE LINTE

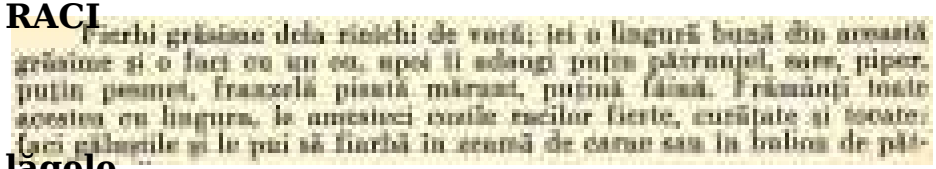
cimbru.

SUPĂ ECONOMICĂ CU VARZĂ DULCE



Tai o căpățână de varză și o curețl de foile cele verzi și de coaste; o pui într'o tingire cu 30 de grame de slănină tocată și puțin untișorii. După ce s'a rumenit slănina, torni peste ele 2 litri de apă fierbinte, adaugi puțină sare, o bucată de cărnat puțin rumenit în unt și lași să fiarbă.

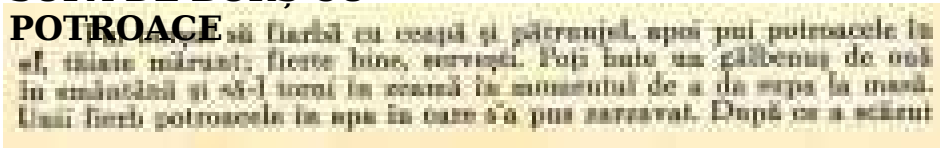
SUPĂ DE GĂLUȘTI DE RACI



Fierbi grăsimea dela rinichi de vacă; iei o lingură bună din această grăsime și o faci cu un ou, apoi îi adaugi puțin gălbenușul, sare, piper, puțin pesmet, frunzelă pisată mărunt, puțină făină. Frămânți toate acestea cu lingura, le amesteci orzile racilor fierte, curățate și tocate; faci găluștile și le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pă-

lăgele roșii.

SUPĂ DE BORȘ CU POTROACE



să fiarbă cu ceapă și gălbenușul, apoi pui potroacele în el, tăiate mărunt; fierte bine, serviți. Poți bate un gălbenuș de ouă în smântână și să-l torni în zeamă în momentul de a da supa la masă. Unii fierb potroacele în apă în care s'a pus zarzavat. După ce a scăzut

apa, care nu a fost prea multă dela început decât atâta cât a trebuit să aeonere bucatile, se adaoga zeama de varză fiartă cu aceasta. La éste fiartă.

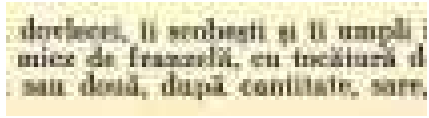
SUPĂ DE BORȘ CU PERIȘOARE în castron. Unii pun și hrean ras.

BORȘ CU GĂLUȘTI DE PEȘTE

După ce fierbi bine peștele, desparți carnea de oase și o toci, apoi amesteci puțin miez de franzela muiat în untdelemn, o ceapă coaptă și tocată, sare, piper; amesteci bine totul până cé devine ca o alifie.

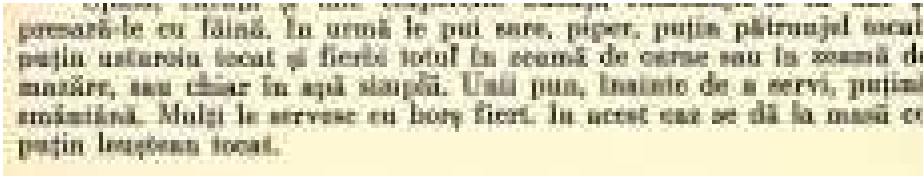
BORȘ CU GĂLUȘTE DE RACI acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borș și înainte de a se pune găluștile în acest borș, îl strecori. (Racii trebuesc mai întâi fierti).

SUPĂ DE DOVLECEI



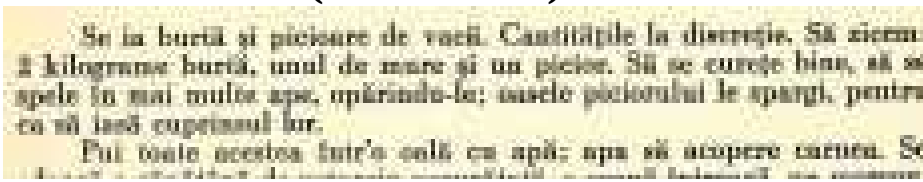
și pătrunjel. Așezi dovleceii ungheți în oala cu zeamă de carne și îi lași
să fiarbă adăugând puțin orez, sare, piper, crupă tocată mărunt și
coaja dela o jumătate lămâie. Când carnea este fiartă, dai la masă. Se
pune în zeamă să fiarbă înainte zarzavatul de supă, apoi se pun do
vlocii care se pot unge
servesc această supă cu ag
apă, apoi se sdrobesc și se

SUPĂ DE CIUPERCI

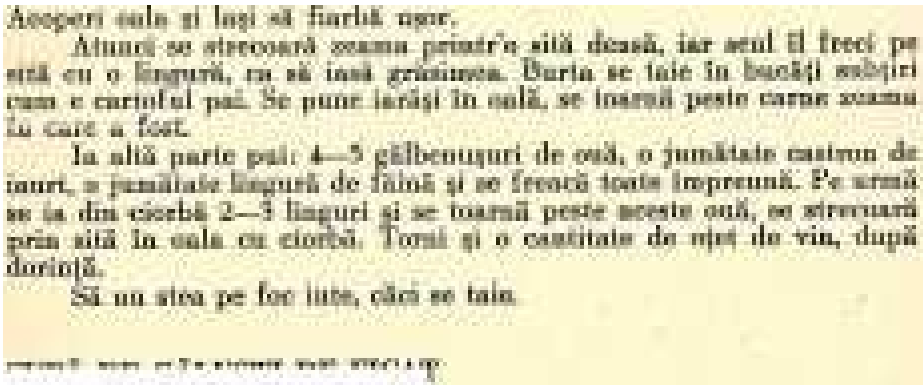


prezară-le cu făină. La urmă le pui sare, piper, puțin pătrunjel tocat
puțin usturoiu tocat și fierbe totul în zeamă de carne sau în zeamă de
mazăre, sau chiar în apă simplă. Unii pun, înainte de a servi, puțină
smântână. Mulți le servesc cu borș fiert. În acest caz se dă la masă c
puțin leușteau tocat.

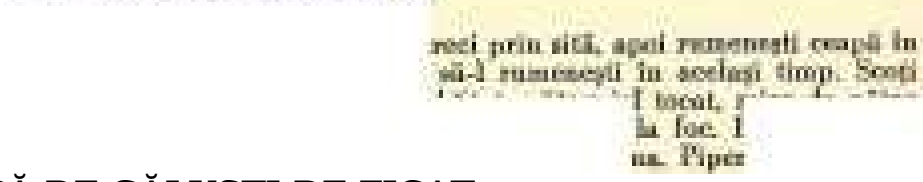
CIORBĂ DE BURTĂ (SCHEMBEA)



Se ia burtă și picioare de vacă. Cantitățile la discreție. Să zicem
2 kilograme burtă, unul de mare și un picior. Să se curețe bine, să se
apele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului le spargi, pentru
ca să iasă coperișul lor.
Pui toate acestea într'o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se



Acoperi oala și lași să fiarbă ușor.
Atunci se strecoară zeama printr'o sită deasă, iar acul îl freci pe
sită cu o lingură, ca să iasă grăsimea. Burta se taie în bucăți subțiri
cum e carnea pai. Se pune iarăși în oală, se toarnă peste carne zeama
în care a fost.
La altă parte pui: 4—5 gălbenușuri de ouă, o jumătate cuișor de
lapte, o jumătate lingură de făină și se freacă toate împreună. Pe urmă
se ia din ciorbă 2—3 linguri și se toarnă peste aceste ouă, se strecoară
prin sită în oala cu ciorbă. Torni și o cantitate de oțet de vin, după
dorință.
Să nu stea pe foc multe, căci se taie.



reci prin sită, apoi rumenești ceapă în
să-l rumenești în același timp. Scoți
l tocat,
la foc. I
ua. Piper

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE FICAT

dela foc și adaogi: un ou întreg bătut, pătrunjel

CIORBĂ DE PEȘTE DELA Dlj

Rumenește în untdelemn 3 4 tomate fără pieliță și semințe. J strivîți și umplé cu 3 litri de ap. gram și jumătate de pești diferit

CIORBĂ PESCĂREASCĂ

Iată o ciorbă care nu se pos prin bălți, pe la pescării. Aceasta < se pot găsi mai multe varietăți c ștele viu are cu totul akt gust dec pentru pregătire:

Se pune într’o mare oală cu sare și cateva legume. Fiertura se topit. Atunci, ce a mai

CIORBĂ DE IEPURE ȚIGĂNEA

întrebuințezi capul și alte b relui. Lé pui într’o oală cu vin a sângele și pui să fiarbă. înainte de

CIORBĂ DE FASOLE

Pui în ajun să se moaie faso stea astfel cel puțin 12 ore.

A doua zi pui această fasole potrivit cu numarul comesenilor și sau mai deasă.

După ce fasolea a început să mură Se țelină, morcovi

WÄRE

cepi, 3* bucăți albe de praz, o țelină, trunchi în cratiță și 3 căței de usturoiu a. Pune sare și piper, Curată 1 kilo- i, după cum ți-e pofta.
irbă 20 de minute, apoi trece lichidul

ite mânca în condiții excelente decât lin două cauze: întâia că numai acolo le pești deodată; a doua fiindcă pe- ât peștele mort. Se procedează astfel

L apă, mai multe feluri de pește, cu j face bună când peștii aproape s’au toți

iSCĂ

ucătele a părții de dinainte a iepu- Ib să stea puțin, adaogi apoi apă și 5 a începe fierberea, pui: orez, ceapă sare, mult piper măcinat

lea într’un vas cu apă căldicică. Să într’o oală cu apă rece. Cantitatea cu dorința de a fi ciorba mai rară crape, numai atunci pui sarea. Apoi . tocată, o ramură de cimbru, o ra- țire. Când fasolea e fiartă

CIORBĂ DE POTROACE MOLDOVENEȘTI

Această ciorbă se face și cu borș și cu zeamă de varză. Cu zeamă de varză acră: cea mai preferabilă.

Pui zeama sau borșul să fiarbă cu ceapa tăiată în bucăți și pătrunjelul:

CIORBĂ DE PERIȘOARE

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am prezentat-o mai înainte.

Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebuie, dă cărnii, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvălești în apă cantitatea lor de făină și le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză.

Când supa este în clocot, adaogi câteva zarzavaturi fierte:

SUPĂ DE VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Pune în zeamă de carne, varză, piper, ardeiu roșu și o oră și jumătate.

Cinci minute înainte de a servi maniezi unt proaspăt pune în oala unde fierbe supa. Adaogi smântână și, dacă mai puțin după

SUPĂ CU CĂSTANE

Curăță castanele de coji, pune-le în apă fierbinte ca să poți lua și pielițele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne.

Trece-le prin sită în piureu.

Moaie piureaua cu zeamă de carne, adaogă vin de supă și curăț-o mereu de pielițele ce ies deasupra.

Amestecă ușor în unt topit de

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

printr'o strecurătoare cu găuri mari gălbenușuri de ouă călzește zeama de carne cât mai fierbinte. In momentul d< înăuntru fasolea

SUPĂ DE PIURE DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă, cartofi apoi îi treci prin sită. Intr'o cratiță rumenești în unt s ceapă și praz în varză acră: cea mai bucăți si pătai preze ntat-o muiat în lapte apă cantitatea lă să fiarbă >ăt cu făină si : »entru ca să le Madera, ă, şărată. Treci răsco apte. In- 3 i tăiati bucăți, aș untde lemn

SUPĂ DE TAPIOCĂ

Cetitorii vor găsi imediat felul cum se pregăi franceză numită „Pot-Au-Feu“; mai înainte vom *c* principii de bază.

Părerea eminentului bucătar Jules Gouffe, cătar-șef al Jockey-Clubului din Paris, e

teste* cunoscut a supă la câteva lămuriri și fost mulți

SUPELE STRĂINE

POT-AU-FEU

750 gr. carne
125 *gr. oase*
4 litri apă
30 gr. sare
25 gr. păstârnac

Unii adaogă și usturoiu, dar Pentru cel mare:

1.500 gr. carne
400 gr. oase
8 litri apă
60 gr. sare
300 gr. morcovi

Carnea întrebuințată este: pi nu mai e nevoie să vorbim.

Procedura este următoarea: Focul

150 gr. morcovi
150 gr. ceapă
200 *gr.* praz
10 gr. frunză de țelină
1 cuișoară, 150 gr. napi, este o greșeală.
300 gr. ceapă
400 gr. praz
25 gr. țelină
2 cuișoare
50 gr. păstârnac.

ilpa și coasta. Despre prospețimea ei început, adică mașina să fie plină de c. Focul trebue să dureze egal și fără

să la foc domol
cosse cărți, stând prea mult timp
hunele lui calități; legumele ar
cevent gustoase, dar numaidecât ar pierde.

Primăvara și vara legumele fierb mai repede, iarna trebuesc ținute mai mult timp în apa unde fierb.

Jules Gouffé susține, apoi, împotriva altor păreri, că acest rasol nu e nevoie să fiarbă mai mult de 5 ore, pe când alți bucătari reclamă 6 sau 7 ore.

Apoi pe când în alte tratate, cărnii de vacă i se adaugă și carne de pasăre, Jules Gouffé nu admite în Pot-au-feu decât carnea de vacă.

Aci nu suntem de părerea lui. Carnea de pasăre o socotim binefă-

rolenită prepărire cuisse
niciun text francez. Iată-o

Iei un kilogram sau un kilogram și jumătate de carne rasol, pulpă sau coastă. Dacă dorești să lași supa mai groasă vei lua coastă, dacă o vrei mai slabă dar mai limpede, vei lua pulpă.

O supă pentru 10 persoane, de pildă, se face cu următoarele proporții:

Pui în oală 3 litri apă, 1 kilogr. carne de vacă, un picior afumat de porc, o găină sau câteva mărunțaie de pasăre (aripi, gât, picioare sare de ceu mare, piper boabe și pui pe foc. Când supa începe să spumeze ieși spuma de câteva ori, până ce ai luat-o toată; după aceea pui și următoarele legume: două cepi, din care una înțepată cu o cuișoară, un morcov tăiat bucăți un păstârnac, un buchet garnit com-

ie
pusă

După 5 ore de fiert se poate pune și un sfert de varză dulce care, mai înainte a fost pusă timp de 15 minute în apă în clocot. Cu oră înainte de a servi poți pune și câțiva cartofi tăiați în două.
Supa o servești într'un castron în care ai așezat felii de fran-

SUPĂ DE CEAPĂ

(*Soupe a l'oignon*). — Curăță și taie în felii câteva cepe mari, pune-le în unt sau în untură să se rumenească tare, pune o lingură de făină pentru 2 litri de apă. Lasă să fiarbă 5 minute, umple cu apă rece, (2 litri), adu clocotul, sărează, piperează. Timp de 15 minute să fiarbă peternic. Taie felii de franzelă și prăjește-le ușor la cuptor. Pune pâinea în castronul de supă și presară deasupra caşcaval grecesc sau gruyère și parmezan ras. Peste acestea toarnă lichidul fără a-l lăsa prin sită. Pune pe supă bucăți subțiri de gruyère și presără pesmeți. Mai pune și bucățele de unt și așează la cuptorul cel mai iute. Această supă se poate face și cu zeamă de carne în loc de apă.

...epi, un morcov, două tomate. Taie-le

SUPĂ TĂRĂNEASCĂ EXOTICĂ

în felii și prăjește-le câteva minute într'o lingură de untdelemn sau în puțin unt.
Adăogi puțin pătrunjel, sare, piper și, puțin câte puțin, apă caldă în cantitate suficientă. Să fiarbă o oră.
lingură de smântână. Amestecă bine și pune să mai fiarbă câteva minute. În momentul de a servi adaogă un gălbenuș de ou, amestecând bine.

SUPĂ FRANCEZĂ CU TOMATE

Taie în felii 3 tomate și o ceapă și prăjește-le în grăsime de porc câteva minute. Adaogă un litru de apă caldă, sare și mult piper.
Să fiarbă bine până ce tomatele vor fi fierte tare. Trece bulionul prin sită, aruncă felii subțiri de pâine rece și tăiței și pune să fiarbă 5 sau 6 minute.

SUPĂ DE MAZĂRE VERDE

Pui într'o cratiță puțină apă, oasele și spinarea unui pui, 2 felii de slănină slabă, o ceapă. Sărează; să fiarbă domol 2 și ½ ore. Lași să se răcorească și îi grăsimea. În altă cratiță pui la fiert 500 gr. mazăre boabe verzi, apoi o treci prin sită. Torni deasupra 250 gr. de ...ă de ou. Amestecă bine. Treci prin strecurătoare ...tă cratiță curată; pui la fiert, apoi torni încet ...de mazăre, amestecând și lăsând să fiarbă încet, adaogă o lingură de smântână.

lapte și un gălbenuș primul bulion în al

SUPĂ DE PIPOTĂ ȘI FICAT

Iei ficatul, pipota și inima unei gâște și 125 gr. ficat de porc. Pune-le într'o cratiță în puțină apă, sare, piper, nucșoară și zeama unei % de lămâie. Mai pune o ceapă și puțin pătrunjel. Lași să fiarbă domol până ce mărunțaiele s'au fiert nine, apoi le treci, prin sită în castronul de supă. In momentul de a servi torni deasupra o căfime de zeamă pregătită dinainte.

SUPĂ DE CEAPĂ

Aceasta nu este *„la soupe a Toignon*** descrisă mai sus.

Prăjește mai multă ceapă în unt, dar să fie ușor prăjită. Moaie cu jumătate apă și jumătate zeamă de carne. Adăogi buchetul cunoscut. Pui să fiarbă, apoi lași să pâlpâie puțin. Scoți buchetul, sărezi și piperezi bine. Pui un álbuș de ou și leagă unul sau două gălbenușuri și puțin oțet.

SUPĂ DE BRÂNZĂ CU PĂTRUNJEL

Iei o egală cantitate de svaiter ras și de făină. Adaogă câte 1 ou întreg de persoană. Amestecă cu cât lapte sau zeamă de carne dorești să ai, după numărul comeșenilor. Piperează mult. Focul domol. Amestecă mereu cu o lingură de lemn. La întâiul clocot servește, dar mai

SUPĂ DE FASOLE ȘI MĂCRIȘ

Fierbe 500 gr. fasole uscată în 2 litri de apă sărată. Scoată-le și pastrează apa. Trece prin sîta și pune iarăși în aceeași apă. Toacă 2—3 pumni de măcriș pe care îl rumenești în unt. Amestecă-le cu fasole și fierbe 10 minute. Toarnă peste felii de franzelă. Fasolea,

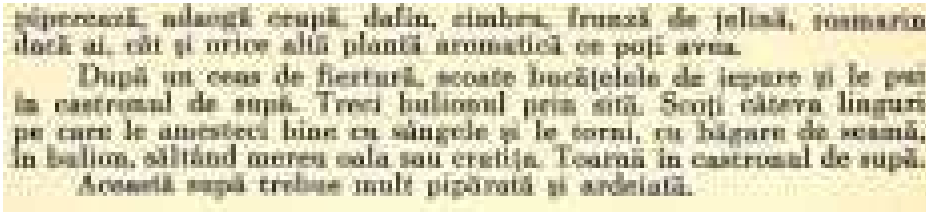
SUPĂ DE ȘUNCĂ CU ȚELINĂ

Taie subțire 2 cepi pe care le rumenești în unt, în același timp presari peste ele faină. Când începe să prindă culoare toarnă 2 litri de zeamă de carne. Adaogă 50 gr. șuncă tăiată subțire ca paiul, pune la fiert iute, cu smântână deasă.

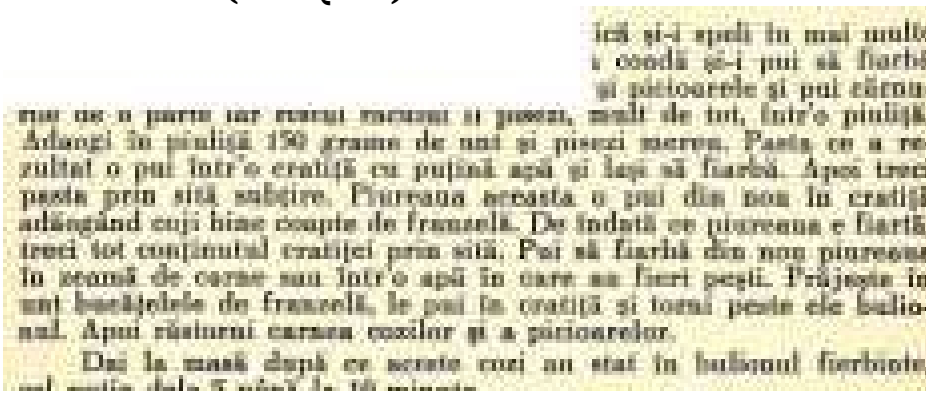
In momentul de a servi adaogi bucățele de țelină crudă. Atunci Fiindcă nu trebue nici să fiarbă țelină, nici să răcească, bulionul.

SUPĂ FRANCEZĂ DE IEPURE

Golește un iepure și păstreazî



SUPĂ DE RACI (BISQUE)



SUPĂ (POT-A-FEU) „HENRIC IV“

SUPA CULTIVATORULUI

Adaogă un pumn de fasole verde crudă și mazare boabe. Să fiarbă un ceas și jumătate la foc domol.

Adaogă puțin mărar, dar numai în clipa dărei la masă.

SUPA „MARGITA“

Ia 10 cartofi si 8 prăji tăiati. Rumenește prăjii în un cu 2 litri de zeamă de carne și 1 litru piurea de cartofi, ad 10 cartofi curățați și tăiați. Să fiarbă un ceas și jumătáté.

Leagă apoi cu 250 gr. smântână și 100 gr. unt.

SUPĂ „SOLFERINO“

Rumenește în unt 3 sau 4 prăji tăiati în bastonase, ad gr. pătlăgele roșii fără pielită și semințe și buchetul. Umj litri zeámă de carne și adaogă 4 sau 5 cartofi zișI „chifl rotogoale. Să fiarbă un ceas și

SUPĂ PORTUGHEZĂ

Rumenește în unt 200 gr. ceapă tocată și slănină de pi tăiată în bucățele; adaogă un kilogram pătlăgele roșii fări și semințe și un buchet cu ústuroi. Când pătlăgeaua s'a topit un pumn de orez și moaie cu 1 litru și jumătate de zeamă c

Să fiarbă la un foc domol 1% oră și trece prin sită.

Mai pune unt și trece prin tulpan.

Pune, mai înainte de a da la masă, orez fiert în zeamă c

SUPĂ PIUREA DE MORCOVI

Taie mărunt 2 kilo morcovi și pune-i la rumenit în i ceapă tăiată mărunt și 100 gr. costiță afumată sau

MEHL-SUPP (SUPĂ GERMANĂ DE FĂINĂ)

Taie subțire 2 prăji și 1 ceapă, rumenește-le cu unt ț adaogă 2 linguri de făină și moaie cu 100 gr. oțet. Umple ci zeamă de carne, pune saré și pipér dar nu amesteca prea tan ca să nu tămâie cocoloașe în supă.

Să fiarbă 35 minute, apoi adaogă 200 gr. smântână și < de unt proaspăt.

SUPĂ MUTTON BROTH (ENGLEZĂ)

Ia: 2 piepți de berbec, 250 grame

ia o g ă e ei a o e pt sl a b, , a d a o g a le c a r n e ir o a s p ăt , 1 1 li tr u e p e

GULIAS-SUPPE (UNGARĂ)

Umple cu 2 litri zeamă de carne și lasă să fiarbă 1% oră la foc domol.

cartofi

itei și rumenește -1 în , pătrunjel, praz, te-

le cu un litru zeamă fiarbă trei sferturi de

LEBBER-SUPPE (AUSTRIACĂ)

Taie subțire 300 gr. ficat de vacă sau de v unt cu mai multe zarzavaturi (ceapă, morcovi, lină) prealabil rumenite în unt.

Pune sare, piper, 2 linguri de făină. Ump de vitel și 100 gr. bulion de pătlăgele roșii. Să 1 oră. Scurge apă de pe ficat și pisează-1 în piui și după ce l'ai subțiat cu

WASERZOOI (BELGIANĂ)

Ia: crap, știucă, caracudă, tipar, salău și taie acești pești în bucăți regulate și pune-le într'o cratiță, având grija să pui dedesubt peștii cei mai tari și deasupra cei mai delicati.

Adaogă o bucată mare de unt, un pumn de rădăcină și frunză de pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Umple cu bulion de pește până ce acoperi peștii din cratiță și lasă să fiarbă puternic. Să fiarbă până ce supa se va fi legat prin scădere.

OLLA PODRIDA (SPANIOLĂ)

Ô coadă de berbec tăiată bucăți.
și

1 varză opărită. 300 gr. mazăre uscată, muiată 24 ore.

Sare, piper.
Pune să fiarbă, spumează, lasă să fiarbă 5 ore, scoțând câte una legumele și cărnurile după cum s'au fiert.
Scoate grăsimea cu îngrijire.
Servește cărnurile și legumele de o parte și supa de alta.

PUCHERO (SPANIOLĂ)

Această supă cuprinde toate elementele supei franceze „Pot- au-feu", având mai mult: o ureche de porc, costiță afumată și mărunțaie de pasăre (aripi, picioare etc.). Apoi, pe lângă legumele din „Pot-au-feu" se mai adaogă o felie de dovlecel, o lăptucă, jumătate

Se mai adaogă putină mentă și se lasă ca să fiarbă 4 ore.

sa (RUSEASCĂ)

Adaogă pieptul de berbec tăiat în bucăți mari. Să fiarbă regulat 1 și ¥2 oră.

deasupra 20 gr. smântână acră.

Această legătură adaog-o supei trei sferturi de oră înainte de a

Termină adăogând câteva linguri de smântână și o lingură de pătrunjel tocat și opărit.

BORȘ-KOOP (RUSEASCĂ)

Taie mărunt: 2 morcovi, 2 cepe, 1 praz, jumătate ramură de țelină și jumătate sfeclă. Rumenește-le toate acestea cu grăsime și 100 gr. otet. Mai adaogă buchetul de rădăcini de pătrunjel și azmătui. Umple cu 2 litri apă, sare și piper. Pune la fiert și adaogă 300 gr. carne de vacă slabă și tocată precum și câteva gâturi de pasări tăiate în bucăți. Să fiarbă 1 și % oră. Trece prin tulpan.

In această zeamă pune vreo 20 lame subțiri de sfeclă fiartă și când supa este roșie de tot trece-o iarăși prin tulpan și pune-o să fiarbă din nou.

BORȘUL POLONEZ (POLONEZA)

Iei: 1 rață ușor rumenită la cuptor.
1 kg. piept de vacă opărit.
500 gr. slănină afumată slabă zisă „piept".
1 buchet cu o cuișoară în mijloc.
250 grame cârnăciori de porc (chipolata).

Rădăcini de pătrunjel și țelină.
Legumele toate tăiate mărunt.

Rumenește aceste legume în unt. Umple cu 3 litri zeamă de carne, adaogă rața, vaca, slănina, buchetul.

Ia spuma și lasă să fiarbă încet până ce toate cărnurile vor fi bine fierte. Scoate atunci cărnurile și slănina și taie-le în bucăți re

ia grăsimea supei și leag-o cu 3 sau 4 linguri smântână acră subțiată cu 100 gr. zeamă de sfeclă acră. Adaogă jumătate lingură de mărar și pătrunjel tocați și opăriți. Servește.

PISTO (ITALIANĂ)

Curăță și taie în bucăți mari:

2 carote, 2 napi, 2 praii, 1 ceapă, 4 dovlecei cu floare, 4 cartofi, o inimă de varză, 2 pătlagele roșii.

Rumenește în unt ceapa și prazul și adaogă cartofii, napii, dovleceii, varza și roșiile.

Umple cu 3 litri apă sau zeamă de carne foarte ușoară și adaogă 200 gr. slănina slabă piept și 200 gr. de șuncă, totul bine opărit și tăiat în bucățele.

Pune oala la foc și adaogă cartofii, fasolea și mazarea.

Un sfert de ceas înainte de a servi pune să fiarbă în supă 150 până la 200 gr. de fidea.

Pentru legătură pisezi împreună 2 sau 3 foi de

basilic, 50 gr. slănină grasă si 4 căței de usturoi. Adaogă 150 gr. de parmezan ras.

Lucrezi acest amestec în piuliță și-1 adaogi supei în ultimul moment.

SUPĂ „MICA OALA“ (Petite Marmite)

Este supa „Pot-Au-Feu“ căruia i s’a adăogat un pui sau o găină sau măruntaie de pasăre.

Varza, după ce ai ținut-o vreo 10 minute în apă fiartă, o scoți ca s’o răcorești, o fierbi în zeamă de carne; apoi morcovii și napii sunt tăiați mărunt și prazul tăiat scurt de trei centimetri.

Când dai la masă, torni zeama într’un castron unde ai pus pâine prăjită. Legumele și puiul merg în acest castron pe când carnea, tăiată în bucăți se servește deosebit dimpreună cu varza.

Peste zeamă se presară, dacă voiți, parmezan ras.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE PROASPĂTĂ

Fierbi în apă 1 kilo de boabe, apoi le pisezi și le treci prin sită. Pui din nou piureaua pe foc în altă cratiță și-i adaogi zeama albă de

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE CU UNT

Fierbi boabele în 75 gr. de unt, o lăptucă tăiată mărunt, puțin zahăr, 2 cepuțe moi, 6 gr. de sare și 200 gr. apă. Pisezi boabele când s’au fiert, le treci prin sită. Apoi pui piureaua în altă cratiță, și o aduci la punct în zeamă de carne.

Pentru amândouă aceste piureuri se adaogă, la sfârșit, 60 gr. de unt de fiecare litru.

SUPĂ PIUREA PORTUGHEZĂ

Pui în unt un amestec de: 50 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, o ceapă și o carotă tăiată la tel, o foaie de dafin, puțin cimbru și puțin pătrunjel. Adaogi 600 gr. de pătlăgele roșii fără semințe și pielită și un cățel de usturoi. Fierbe încet. Trece prin sită deasă. Pune din nou în cratiță, adaogă 250 gr. orez spălat bine, umple cu

SUPĂ PIUREA DE TELINĂ

1 litru și Va zeamă de carne. Să fiarbă jumătate oră la foc domol.

500 gr. țelină tăiată subțire e fiartă câteva minute în apă în clocot. Scoate-o, scutur-o și pune-o în cratiță cu o mare lingură de unt. Acoperă cratița și lasă să fiarbă 10 minute. Umple cu 1 litru zeamă de carne și, dacă lipsește, cu un litru de apă fierbinte. Dacă ai pus apă adaogă vreo 10 gr. de

sare.

Adaogă telinei 200 gr. cartofi tăiați foarte mărunt. Acoperă cra- tița și lasă să fiarbă încet.

Trece telină și cartofii prin sită deasă. Adaoga acestei piureа puțin lapte fierbinte. Apoi încorporează 2 linguri de unt și apă de fântână proaspătă.

Se adaogă crutoane.

SUPĂ PIUREA DE NAPI

Absolut la fel.

SUPĂ PIUREA DE CONOPIDĂ

Iarăși la fel.

SUPĂ CECILE SOREL

Fierbe în 2 litri de bulion o găin Din altă parte iei partea albă a și-i tai în șiruri foarte subțiri. Arunci un minut. Scurge-1 de apa. Pune-1 în câteva minute pe foc domol. Adaugă goale foarte mici. Umple cu lichidul îi au fiert

ă tânără.

2 prăji, cât degetul în lungime prazul în apă în clocot timp de cratiță cu 50 gr. de unt; să stea 200 gr. de cartofi tăiați în roto- i care a fiert puiul. De îndată ce irgineă mașinii și adaugă carneă

SUPĂ PARMENTIER

Fierbi în unt, dar usor, albul a 2 prăji tăiați subțire, adaugi 600 grame cartofi tăiați în bucăți, pune 1 litru și 500 gr. zeamă de carne sau apă fierbinte. Să fiarbă repede. Când cartofii s'au fiert, sfărâmi

cu un pămătuf, trece prin sită. Pune piureaua în cratiță pe foc, îi adaugi zeamă de carne sau lapte fierbinte.

Când servești adaugi 150 gr. smântână proaspătă și câteva bucățele de unt proaspăt.

Crutoane alături.

SUPĂ ITALIANĂ

MINESTRA“

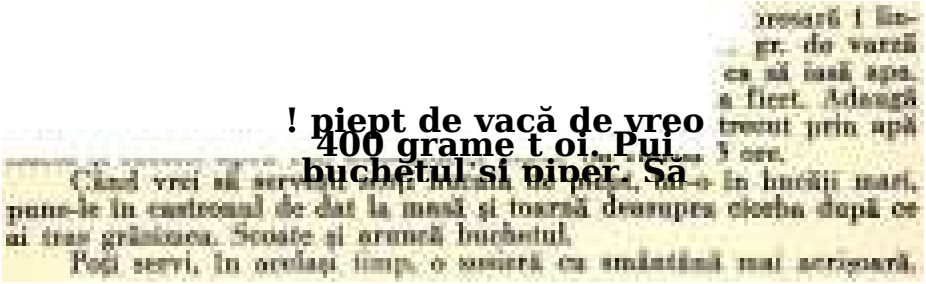
Toacă mărunt 60 gr- de slănină proaspătă dela piept și adaugă 40 gr. de slănină rasă. încălzește această slănină într o cratiță cu 16 gr. de sare; adaugă o carotă, un nap, o ramură de țelină și 2 cartofi de mijloc tăiați în felii subțiri; în același timp 100 gr. de inimă de varză tăiată ca fideaua și 2 pătlăgele roșii fără pieliță și semințe.

După 50 minute de clocot mai adaugă 200 gr. boabe de mazăre verde, un pumn de fasole verde tăiată în bucățele mici și 100 gr. de orez sau de spaghetti rupte în bucăți. Apoi lași să mai fiarbă 40—50 de minute la foc domol.

In ultimul moment adaugi un cățel de usturoiu strivit.

Unii adaugă acestei supe aproape toate legumele proaspete ale

CIORBĂ RUSEI (RUSEASCĂ)



! piept de vacă de vreo 400 grame t oi. Pui buchetul si piper. Să

SUPĂ SACHA

Topește în unt 200 gr. de foi de măcris proaspăt; trece-le prin sită și umple-le cu 1 litrú de zeamă de pasăre.

Când e aproape să servești adaugă o legătură de 6 gălbenușuri de .ouă subțiate cu 150 gr. de smântână proaspătă. Când legătura e făcută pe foc, trage oala de pe flacără și adaugă 75 gr. unt proaspăt. Să nu fiarbă când se leagă.

SUPĂ MILTON

SUPA NEPUTINCIOSULUI

Pisează foarte mărunt 250 gr. carne de pasăre fiartă în zeama de carne. Moaie piureuna cu 200 gr. de lapte fiert și trece prin sită deasă. Pune piureuna într'un castron, adaugă 400 gr. de lapte fierbinte și mai pune și 3 sau 4 gălbenușuri de ouă și 100 gr. de vin alb vechiu.

SUPĂ DE SĂNĂTATE

cățele de unt.

CONSOMMEU JOCKEY-CLUB

CONSOMMEU DE PASĂRE

JOCKEY CLUB

3 l

...nă două găini tăiceu le-ai scos carnea ş... de vițel fără oase și legată.

Umple cu 3 litri mare bulion (la lipsa zemei de carne), ad 20 grame de sare și lasă să fiarbă. Spumează. Adaugă 2 cepi din una înțepată cu 2 cuișoare și un buchet de praz cu o ramură de ț

Pe colțul mașinii să fiarbă până ce s'a fiert carnea. Scoate a rămurile și străcură-le.

Treci consumeul prin tulpan, stoate bine grăsimea, limpezeș

SUPĂ DE PIUREA DE FASOLE ALBĂ

Leagă cu 200 gr. smântână și 30 gr. unt. Amestecă, gustă și ser-

SUPĂ PIUREA DE LINTE, ZISĂ SUPĂ „CONTI“

Spală 1 kg.* și jumătate linte și f garnit, o ceapă înțepată cu 2 cuișori,

SUPĂ PIUREA DE CASTANE

SUPĂ CREMĂ DE PASĂRE .

Pune într’o cratiță 200 gr. unt, 250 gr. făină și lasă să se coloreze umplând cu 3 litri consomeu de pasere. (Vezi la supe).

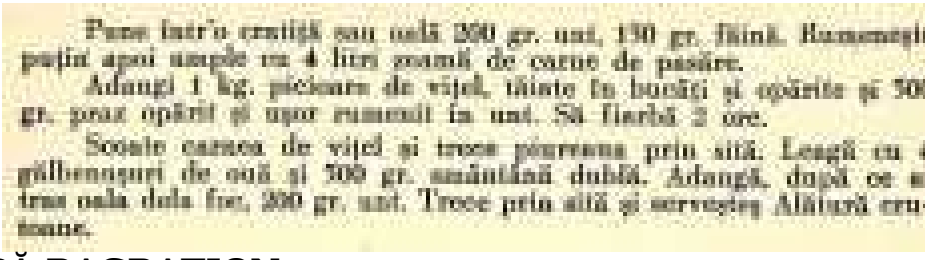
Amestecă tare pe foc și când e în clocot adaugă: 1 pasere de *iVz* kg., 1% kg. picioare de viței opărite, un buchet, compus din frunze de țelină și praz.

Să fiarbă 2 ore.

Scoate pasărea i-ai carnea de pe oase, aruncă-i pielea și toate părțile nervoase. Piseză cărnurile în piuliță, încorporându-le, puțin câte puțin, 100 gr. unt foarte bun și 250 gr. smântână dublă. Trece această piurea prin sită subțire. Trece prin sită tot la fel și zeama. Leag-o cu 4 gălbenușuri de ouă, și adaugă-i amestecând piureaua de

Bate cu pămătuful de sârmă, rectifică gustul și trece din nou totul prin sită.

CREMĂ DE PRAZ



Puse într'o cratiță sau oală 200 gr. unt, 130 gr. făină. Rumenești puțin apoi umple cu 4 litri zeamă de carne de pasăre.

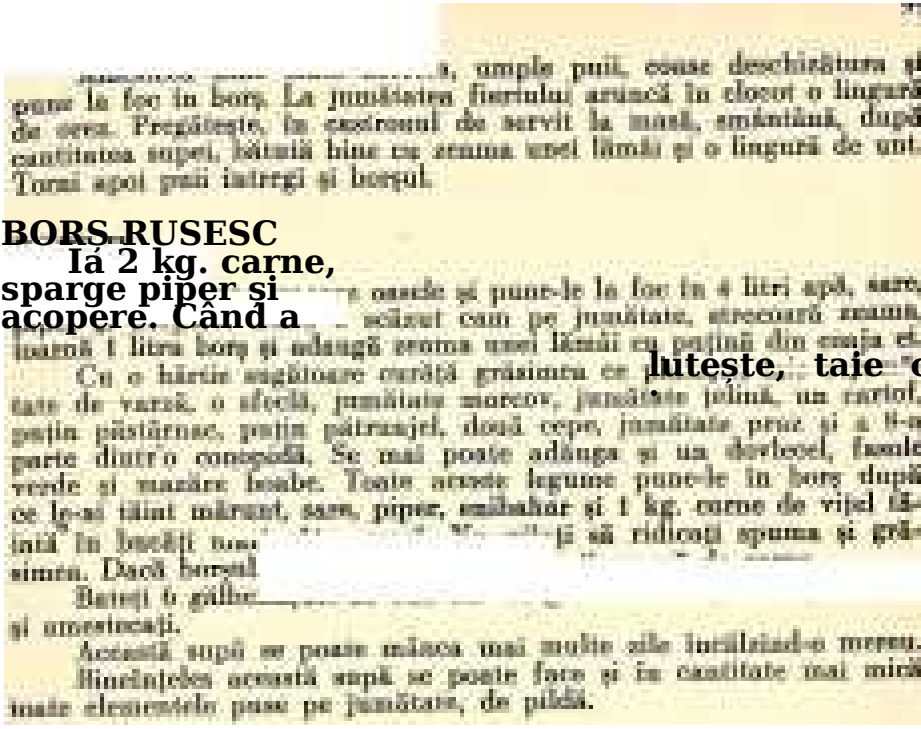
Adaugi 1 kg. picioare de vițel, tăiate în bucăți și opărite și 500 gr. praz opărit și ușor rumenit în unt. Să fiarbă 2 ore.

Scoate carnea de vițel și trece piureaua prin sită. Leagă cu 4 gălbenușuri de ouă și 300 gr. smântână dublă. Adaugă, după ce a trecut oala dela foc, 200 gr. unt. Trece prin sită și servește. Alăturată cruțoane.

SUPĂ RAGRATION

Să fiarbă 2 ore. Spumează des. Scoate vitelul si-l pisează în piuliță cu 150 gr. unt și 200 gr. smântână dublă. Treće piureaua prin

BORȘ CU PUI DE GĂINĂ



BORS RUSESC

Iá 2 kg. carne, sparge piper și acopere. Când a lutește, taie o

SUPĂ DE ZARZAVAT CU

?Lrbă domoi fără cloco™

BULIONU

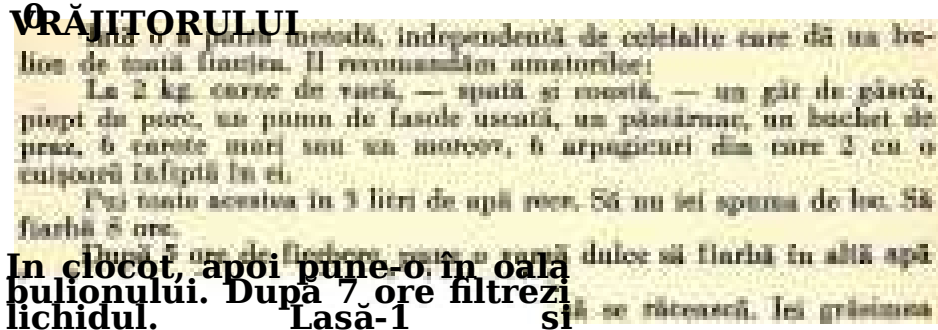
Buchet ul.

Xcest bulion este destinat bolnavilor.

A treia metodă: Pune carnea — r T apă rece și cu sare. Focul domol. După ce spuma a fost luată, tocul se face mai iute și începe fierberea. Pui atunci morcovi, pastarnac, felină, praji tăiați în bucăți, cât degetul, rădăcini de pătrunjel, 2 cui- șoare, o foaie de dafin, un cățel de usturoiu, două cepe din care una rumenită prealabil la flacără mașinii. Buna calitate a

bulionului se obține fără să se oprească niciodată. Pentru ca bulionul sa he inca și mai

BULIONUL VRĂJITORULUI



Una o a patra metodă, independentă de celelalte care dă un bulion de toată finețea. Îl recomandăm amatorilor:

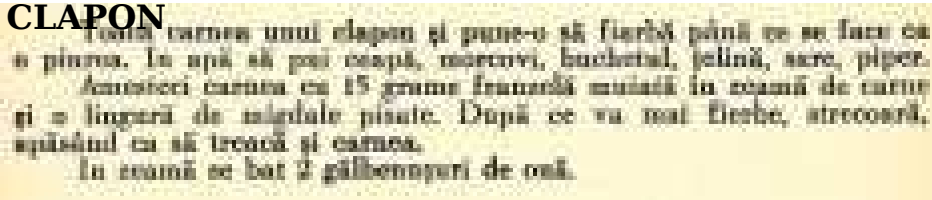
La 2 kg. carne de vacă, — spată și coastă, — un gât de găscă, piept de porc, un pumn de fasole uscată, un păstârnac, un buchet de praz, 6 carote mari sau un morcov, 6 arpagicuri din care 2 cu o cuișoară înfiptă în ei.

Pui toate acestea în 3 litri de apă rece. Să nu iei spuma de loc. Să fiarbă 8 ore.

După 7 ore de fierbere, pune o sarmă dulce să fiarbă în altă apă bulionului. După 7 ore filtrezi lichidul. Lasă-l să se răcorească. Iei grăsimea

In clocot, apoi pune-o în oala lichidul. După 7 ore filtrezi reîncălzește-l la *„bain-marie“*

SUPĂ DE CLAPON



Fiarbă carnea unui clapon și pune-o să fiarbă până ce se face ca o pinsea. La apă să pui ceapă, morcovi, buchetul, jelină, sare, piper.

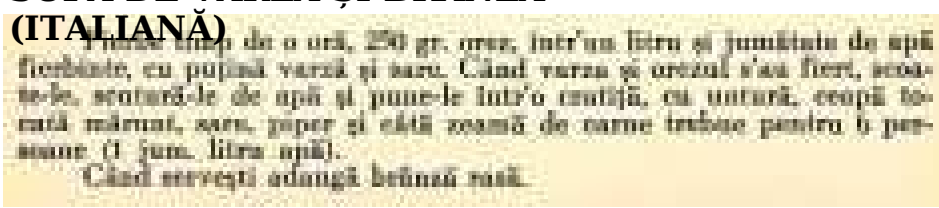
Amestecă carnea cu 15 grame franzelă muiată în zeamă de carne și o lingură de mălaiul pisate. După ce va mai fierbe, strecoară, spălând cu să treacă și carnea.

În zeamă se bat 2 gălbenușuri de ouă.

SUPĂ RUSEASCĂ

SUPĂ OLANDEZĂ

SUPĂ DE VARZĂ ȘI BRÂNZĂ (ITALIANĂ)



Fierbe timp de o oră, 250 gr. orez, într'un litru și jumătate de apă fierbinte, cu puțină varză și sare. Când varza și orezul s'au fiert, scoate-le, scutură-le de apă și pune-le într'o cratiță, cu untură, ceapă tocată mărunt, sare, piper și câtă zeamă de carne trebue pentru 6 persoane (1 jum. litru apă).

Când servești adaugă brânză rasă.

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

La 6 prăji, curăță-i și taie-i în bucăți cât jumătate degetul cel mare. Pune în cratiță unt, și când s'a înfierbântat pune prăjii. Când prăjii s'au rumenit, pune 1 jum. litru apă, sărează și, adaugă 5—6 cartofi pe care, după ce-i fierbi, îi vei sdrobi cu o furculiță.

După o oră de fiert torni această supă peste franzelele prăjite

SUPĂ KLOESSE (GERMANĂ)

RAVIOLI (ITALIANĂ)

Bate tare 2 ouă întregi, sărează, piperează și cât pot absoarbe ouăle. Frământă pasta cu mâna mai prinde de degete. Pune coca, care nu trebue să scândură presărată cu făină și turtește-o cu vergeaua de 2 lei și lărgimea

Pregătește apoi o umplutură de carne, de pește care, făcând-o grămezi mici, le așezi deasupra pas distanță. Pasta trebue udată cu apă. Umplutura nu lată de 1 deget și jumătate. Cu acest material

adaugă atâtă făină până ce nu se va fie prea tare, pe o mă până ce nu va cât 4 degete. : sau de pasăre, pe tei din

BUILABESA (LA BOUILLABAISSE)

Această supă e foarte bine cunoscută. Este o supă populară franceză care, însă, nu se poate mânca autentică decât la Marsilia. La Paris găsești supa aceasta, în câteva restaurante, dar lipsindu-i unii din peștii care se găsesc la Marsilia și nu pot fi aduși la Paris, savoarea supei nu poate fi imitată.

XL O E X L E

FELURITE OUĂ, JUMĂRILE, etc.

SFATURI ȘI LĂMURIRI

proaspete sau vechii? Pentru atingerea" scopului dorit sunt n încercări:

1. Cunoscuta clătinare a oului. 11 iei în mână și-l clătini apropiindu-l de ureche. Dacă înteiriorul oului se mișcă oul dacă nu se mișcă e proaspăt.

Dar sunt ouă, nu tocmai proaspete, care totuși nu se mi stea sunt ouăle conservate în timpul iernei.

2. Oul, precum se știe, are în capătul său cel rotund i gol plin cu aer; când oul este din ziua aceea, spațiul cel gol mare decât o piesă de 50 centime cum era moneta noastră c Cu fiecare zi care trece acest spațiu se mărește, peste 15 sau i spațiul cel gol e mare cât o piesă de 2 lei.

5. Privit într'o cameră întunecoasă la lumina unei la proaspăt este pretutindeni foarte limpede pe când oul vephiu a fost clocit, prezintă înăuntru locuri pătate.

4. Dacă pui un ou proaspăt în apă, el cade orizontal fund, dar când începe să se

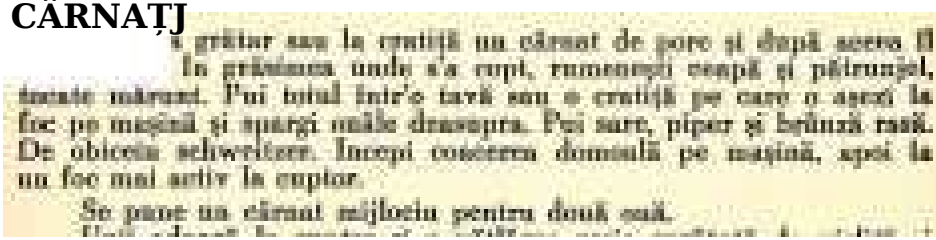
FELURITE OUĂ CU CEAPĂ

Iei 4 ouă răscoapte și încă calde, le tai în felii ca o por așezi în stea în fundul unui castron sau al unei farfurii dense cările. Tai de asemenea felii extrem de subțiri dintr o carotă.

Versi deasupra un sos Soubise foarte cald și un sos Beșai sosurile) amestecat pe jumătate cu o piurea de

uă le sii nt la i m ul te p ut er ni c e ve ch iu ,. to că lă, le rv it m ân - m

OUĂ CU CÂRNAȚJ



la grătar sau la cratiță un cârnat de porc și după aceea îl în grăsimea unde s'a copt, rumenești ceapă și pătrunjel, tocate mărunt. Pui totul într'o tavă sau o cratiță pe care o așezi la foc pe mașină și spargi ouăle deasupra. Pui sare, piper și bănuță rasă. De obicetu schweitzer. Începi coacerea domoală pe mașină, apoi la un foc mai activ la cuptor.

Se pune un cârnat mijlociu pentru două ouă.

MATELOTĂ DE OUĂ

Torni într'o cratiță 250 grame vin roșu sau 250 grame apă sau zeamă de carne. Adaugi un buchet garnit, o ceapă, un căței de usturoiu, sare, piper. Lași să fiarbă zece minute. Retragi buchetul, ceapa și usturoiul. Spargi 6 ouă, unul după altul, și-i scoți rând pe rând cu lingura de spumă. Așezi ouăle în farfurie și coji de pâine. Lași să scadă vinul. Îl legi cu unt în cantitate cât două ouă, mestecați cu o lingură de făină. Torni sosul pe ouă și servește.

SUFLE CU ȘUNCĂ

Faci un sos Bechamel cu lapte. Adaugi o bună bucată de unt, 125 grame de șuncă tăiată mărunt și 4 gălbenușuri de ouă. Când amestecul a fost bine făcut, adaugi și cele 4 albușuri. Pui sare, piper și verși totul într'o cratiță unsă cu unt.

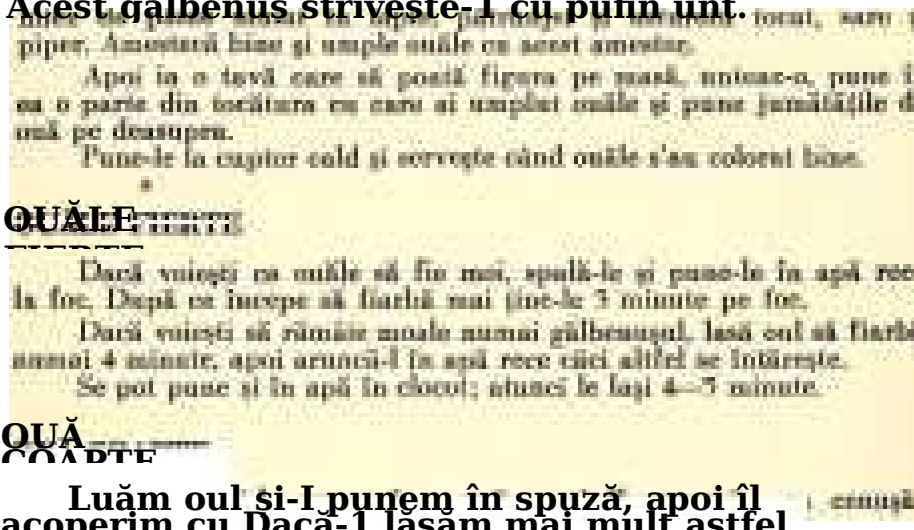
Pui la cuptor.

OUĂ CU UNT NEGRU

Pui într'o cratiță o bucată de unt pe care îl încălzești pe foc. Când untul a făcut, pui în cratiță ouăle pe care le-ai spart într'o farfurie, le-ai sărat și le-ai pipărat. Lași ouăle să se gătească trecând

OUĂ UMPLUTE

Răscoace ouăle, taie-le în două în lungime, curată-le de coaje și scoate gălbenușul din albuș. Acest gălbenus strivește-l cu puțin unt.



piper. Amestecă bine și umple ouăle cu acest amestec.

Apoi ia o tavă care să poată figura pe masă, unge-o, pune în ea o parte din tocătura cu care ai umplut ouăle și pune jumătățile de ouă pe deasupra.

Pune-le la cuptor cald și servește când ouăle s'au colorat bine.

OUĂLE FIERTE

Dacă vrei ca ouăle să fie moi, spală-le și pune-le în apă rece la foc. După ce începe să fiarbă mai ține-le 3 minute pe foc.

Dacă vrei să rămâie moale numai gălbenușul, lasă oul să fiarbă numai 4 minute, apoi aruncă-l în apă rece căci altfel se întărește.

Se pot pune și în apă în clocot; atunci le lași 4—7 minute.

OUĂ COAPTE

Luăm oul și-l punem în spuză, apoi îl acoperim cu Dacă-l lăsăm mai mult astfel, frește că se întărește mai mult

OUĂ AMERICANEȘTE

Fierbe 2 ouă, trimite-le pe o farfurie caldă și pune alături 2 felii de slănină (bacon) friptă și o pătlăgea roșie la fel. ✓

OUĂ ENGLEZEȘTE

OUĂ CU SLĂNINĂ

OUĂLE

Fă câteva ochiuri zise la capac. Intre ouă pune rinichi fripti.

OUĂ CU PARMEZAN

OUĂ CA LA MAMA ACASĂ

OUĂ PROVENSALE

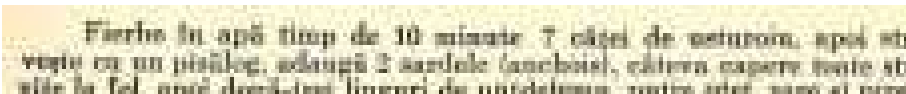
Iei 5 tomate, le tai în doua si le scoji semintele. Intr'o cratiță înfierbântata o lingura de untdelemn. Pune pătlăgelele cu partea tăiată în jos. Le coci câteva minute. Apoi le întorci cu partea tăiată în sus, le pui sare, piper, miez de pâine proaspătă, pătrunjel tocat și

OUĂLE DRĂCEȘTI

OUĂLE VÂNĂTORULUI

Fă ochiurile, pune alături ficat de pasăre copt în unt.

OUĂ CU USTUROIU


Fierbe în apă timp de 10 minute 7 căței de usturoiu, apoi st
vește cu un pisălog, adaugă 2 sardele (anchois), câteva capere toate st
vite la fel, apoi două-trei linguri de untdelemn, puțin oțet, sare și pip
Puse acest sos într'o farfurie și ouăle răscoapte tăiate în patru.

OUĂ MORNAY
OUĂ CA LA NISSA

OUĂ REGEȘTI

OUĂLE MARIANEI

Adaugă sare, boabe de piper negru strivite. Să fiarbă câteva minute, apoi pune 500 gr. peștișori mici, de preferință pești de mare, cum ar fi aterinele; mai pune și câteva foi de șofran. Să mai fiarbă pe foc iute cam 10—15 minute. Apoi treci prin sită acest amestec, apăsând deasupra peștilor și ține la cald într'o eratî ta curată.

Ouălé coapte în untdelemn în ultimul moment le pui pe pâini- soare prăjite în untdelemn chiar atunci și le așezi într'o farfurie. Peste ele torni sosul pé care l-ai trecut prin sită.

OUĂ CU SPANAC

JUMĂRILE

CUM SE FAC JUMĂRILE
JUMĂRI CU CARTOFI ȘI CEAPĂ

10

JUMĂRI COANA MARE

8 Fă jumările cum se spune mai sus, si adaugă-le pâine prăjită în unt și tocată în bucățele.iniței; mai adaugi și bucățele de șuncă rumenită

JUMĂRILE CATINCĂI

JUMĂRI CU SPARANGHEL

JUMĂRI CU CIUPERCI

JUMĂRILE MIȚIȘOAREI

JUMĂRILE CU PĂTLĂGELE ROȘII

JUMĂRILE REGALE

Pregătești jumările și le adaogi vreo 4 linguri de parmezan ras. Pui ouăle în castronul încălzit dinainte, așezi felii subțiri de trufe dacă ai, adaugi sare și piper proaspăt măcinat; stropești cu puțină zeamă de carne. Acoperi castronul.

Ouăle fiind fierbinți ajung ca să fiarbă și trufele.

JUMĂRILE FRANCEZE ALE CATERINEI

Jumările trebuesc făcute pe foc domol, bați ouăle mereu cu o lingură de lemn și să le adaugi unt proaspăt de îndată ce ouăle^ bătute tot

După ce ai adăugat untul a doua oară bați mereu cu lingura și rporezi brânza rasa. Apoi așezi jumările pe farfurie și la mijloc i rinichi

pe pasăre săltați în unt, iar de jur-împrejur prăjit

într'una, au început să se prindă. Cu chipul acesta jumările rămân zemoase.

JUMĂRILE ANICUȚEI

JUMĂRILE COANEI MARI

Se fac la fel, apoi de jur împre prăjite și feliuțe de șuncă săltate în

JUMĂRI CU RINICHIU DE MIEL

**Faci jumările și când s'au făcut presari orice brânză rasă. Apoi în mijloc așezi un rinichiu de miel saltat în unt. Peste tot torni un sos tomat. **

JUMĂRI CU CIUPERCI CA LA PARIS

înainte de a fi făcut jumările adaugi ouălor o ceapă tăiată și câteva ciuperci la fel rumenite în unt sau untdelemn.

După ce ai adăugat acestea, faci jumările ca de obiceiu.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ DE BRĂILA

Bați ouăle în unt proaspăt fierbinte după cum am spus: când ouăle încep să se prindă adaugi

1
1
0

altă cantitate de unt cât și brânză de Brăila sfărâmată mărunt și bați mereu cu lingura de lemn.

Dai la masă repede de îndată ce brânza s’a încorporat și jumă-

OCHIURILE FRANCEZE

Pui într'o cratiță 1 litri de oțet.

Cratița o pui numai cu cotul să se facă numai într'u

OCHIURILE CU PASARE

Pe franzelute prăjite pi deasupra puțin

OCHIURILE REGINEI

Pune ochiurile pe un sti ras și smântână

OCHIURILE ROMANESTI

Se ia apă sărată în clocc că albușul s'a prins, scoți oul c

OCHIURILE LA CAPAC

înfierbânți untul sau ui ouăle și le

OCHIURI CU CREVETE

Asezi pe farfuria caldă oi tână în care s'au amestecat co

Oft

OMLETĂ FRANCEZĂ

Ia 6 ouă, sparge-le într'o și bate cu o furculiță. Adaugă usoară.

•CHIURILE

i apă îri clocot, 10 grame sare și o lingură un colț pe flacăra mașinii pentru ca clo- n punct al apei. Spargi ouăle și le. faci să lai în punctul unde se face

ii carne de pasăre fiartă sau friptă, torni e. Peste fiecare/ bucată pui câte un ou sos Supreme.

•at de macaroane tăiate scurte, parmezan taie cu sos Bechamel, presari parmezan aza repede.

•t, deasupra apei spargi ouăle, când crezi :u lingura de spumă și pui oul în farfurie, spăt topit.

itura, dacă vrei pune și ceapă. Sparge speciala cu compartimente pentru așezat i sare și dă la masă cu tigaia.

ăăle, peste ele un sos Bechamel cu smân- zi de crevete fierte de curând.
pot înlocui cu cozi de raci.

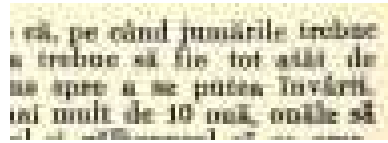
ILETELE

cratiță de pământ, sareaza, pipărează o linguriță de apă pentru ca să fie mai unt cât o jumătate de ou și când va fi tute. Lasă ca să se

ji ridică părțile prinse cu o furculiță spre a strecura dedesubt par- ! de ouă care nu sau prins încă. Focul să nu fie prea tare.

ileta s'a copt cât dorești, înfășoară ridică o cu furculița, întoarce peste cealaltă. Astfel omleta e redusă Aăstoarnă apoi în farfurie așa că partea care a

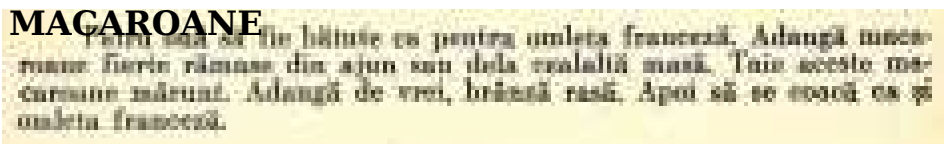
O bună omletă nu trebue să fie prea coaptă, jar mijlocul să ra lipită de tigae, să fie deasupra.



OMLETĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

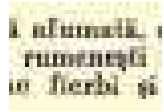
Acestei omlete îi adaugi 100 grame costiță afumată oărită în apă și săltată în unt. Ouăle le torni toate peste această costiță și pregătești omleta cum am spus.

OMLETĂ CU MACAROANE



OMLETĂ CU ARDEI

OMLETĂ SAVOIARDĂ



OMLETĂ CU SPARANGHEL

sărată cât trebue, scuturate de apă și rumenește-le foarte puțin într'o cratiță cu unt.

Apoi amestecă-le cu ouăle bătute, sărate și pipărate și coaceți omletă bine învăluită și rezemată.

OMLETĂ CU BRÂNZĂ

Pui un ou de persoană, o lingură de brânză, șvaițer ras, o lingurița de smântână. Adaugi niez de pâine rece, în praf puțină sare, piper, pătrunjel tocat. Totul să fie amestecat bine împreună.

În cratiță înfierbânți untul. Când nu mai fluieră aruncă ouăle. De câte ori simți că se prinde de fund, șalță cratița și amestecă. Când n'a mai rămas decât puțin lichid, nu mai atinge cratița și lasă să se rumenească pe foc domol.

Presată deasupra omletei brânză tăiată în mici bucățele și pe-mest rumenit în unt.

OMLETĂ CU CIUPERCI

Curăță câteva ciuperci și taie-le subțiri, salță-le repede în unt, pune-le sare, piper, pătrunjel tocat, amestecă-le cu ouăle și fă omleta.

Se mai poate pune și 2 linguri de tomate sălțate în unt.

OMLETĂ CU VERDEȚURI

runjel, ceapă și tarhon tăiate mărunt.

OMLETĂ SPANIOLĂ

Adaugi ouălor o lingură de ceapă tocată mărunt și salta-le în unt proaspăt, precum și 2 linguri de pătlăgele roșii, săltate la fel. Sare, piper și pătrunjel tocat.

OMLETĂ CU FICAT DE PASĂRE

Saltă în unt 2 ficați de pasăre tăiați in bucățele mici, pune sare, piper, pătrunjel tocat și un păhărel de vin.

Faci omleta, o găurești la mijloc și pui ficații.

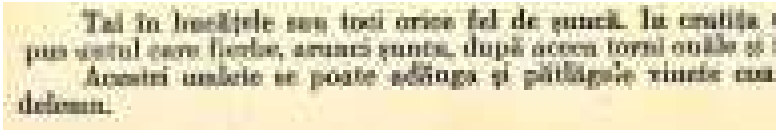
OMLETĂ DE RACI

OMLETĂ PROVENSALĂ

Freci fundul unei cratite sau al unei tigăi cu usturoiu, apoi pui înăuntru 2 linguri de untdelemn și îl înfierbânți până să scoată aburi. Pune înăuntru 2 pătlăgele roșii curățate, cu semnințele scoase și tăiate în bucăți mari. Să le coci puțin și să le amesteci cu ouăle. Apoi fă

OMLETA GOSPODINEI

OMLETĂ CU ȘUNCĂ


Tai în bucățele sau toci orice fel de șuncă. La crutița
pun untul care fierbe, amesteci șunca, după aceea torni ouăle și
Acestei omlete se poate adăuga și pătlăgele vinete cu
deliciu.

OMLETĂ CU CARNE DE PORC

OMLETĂ CU LAPȚI

OMLETĂ CU THON

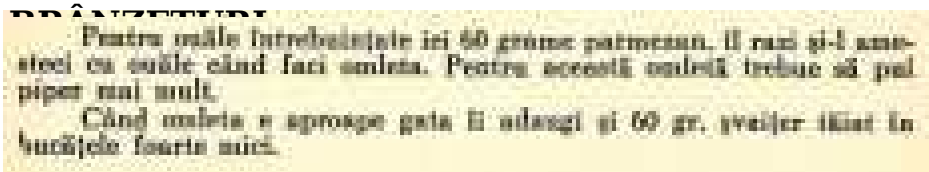
Fă omit

OMLETĂ CU CIUPERCI No. 2

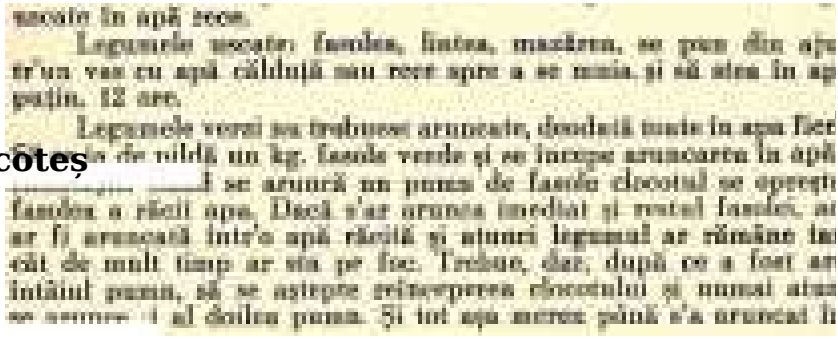
fierbântă de unt necesară pentru omletă și apoi c cum toarnă ouale Faci omleta la fel.

OMLETĂ CU

BRÂNZETURI


Pentru omăle întrebuințate iei 60 grame parmezan, îl razi și-l amestecî cu ouăle când faci omleta. Pentru această omletă trebue să pui piper mai mult.
Când omleta e aproape gata îi adaugi și 60 gr. șveițer tăiat în bucățele foarte mici.

XII. LEGUMELE
SFATURI ȘI LĂMURIRI
CUM SĂ CUMPĂRĂM ȘI CUM SĂ FIERBEM LEGUMELE


uscate în apă rece.
Legumele uscate: fasolea, linteа, mazărea, se pun din aju
tr'un vas cu apă călduță nu rece apre a se umfla și să stea în ap
puțin, 12 ore.
Legumele verzi nu trebuesc arunсate, deodată puse în apa fier
de nisdă un kg. fasole verde și se lasse arunсarea în apă
se aruncă un pumn de fasole clocotul se opreș
fasolea a răcit apa. Dacă s'ar arunca imediat și restul fasolei, a
ar fi aruncată într'o apă răcită și atunci legumul ar rămâne în
cât de mult timp ar sta pe foc. Trebue, dar, după ce a fost ar
întâiul pumn, să se aștepte reînceperea clocotului și numai atun
se aruncă și al doilea pumn. Și tot așa merge până s'a aruncat în

clocoteș te.

lot legumul.

CARTOFII

CARTOFI DE POST

Curățâ cartofii, î tai bucățele, îi speli, pui în tigaie, pui puțină apă, sare, pătrunjel, sos de roșii, piper lasă să fiarbă. Când a scăzut

îi tai bucățele, îi stergi cu o cârpă curată și-i Prăjești ceapă în untdelemn, o pui peste car-

tofi, pui pătlăgele

sosul dă la masă.

J15 1W1 FELURI DE MANCXR1

CARTOFI „MAIRE"

Specialitatea unui reste

Fierbi cartofi în apă si apă, si îi tai în rondele. Pun fierbinte până ce îi acoperi Pui

CROCHETE CU ARDEIU «

Fierbi cartofi și-i strivi fierbi conopida având grija confine toxine

CARTOFI CU ARDEIU ȘI

după gust. Proporția legume] untdelemn o cratiță de pămi

CARTOFI CHIFTELE

Coace cartofi în spuză, smântână, treci prin sită, am ouă și cu albușurile bătute, fa met

CARTOFI TIMBALĂ

Coace cartofii în spuză piuliță. Pune trei gălbenușuri gură de unt, unge o formă, pi i-ai

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

iurant foarte cunoscut din Paris.

arată, îi cureți de îndată ce îa-i scoș din te-i într'o oală largă și torni peste ei lapte cu totul. Pui sare, piper și nucșoară rasă, scadă laptele cu 2 treimi, apăsând mereu metal. Când a scăzut destul

?I CONOPIDA

îști spre a face o piurea. Din altă parte să arunci întâia apă care de multe ori, buchete mici și curăță cozile de înveliș, piureaua de cartofi.

TOMATE

ite, ceapă și ardei grași, sau din cei lungi, lor' e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau int. Pune legumele alternând în straturi >1. Dacă tomatele nu lasă

curăță-i bine si piseză-i în piulița cu esteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuș de i, din acestea chiftele, tăvălește-le în pes- îrbinte.

, sau fierbe-i. Curăță-i și piseză-i în de ouă, o lingură de apă de flori, o lin- •ește-o cu pesmet, așează cartofii pe care cu untul. Pune forma la cuptor și dă la

J15

Fierbi cartofii, îi cureti, i putin pătrúnjel tocat si un pal potolit

1W1 FELURI DE MANCXR1

LI tai felii si-i pui la foc cu unt. Adauga iar de smântână. Lasă-i pe un foc foarte ina în cartofi si dă la masă.

CARTOFI FANTEZIE

steca totul,

CAKTOFI SURPRIZĂ

CARTOFII PRINȚESEI

CARTOFI IN OALĂ DE PĂMÂNT

piper și un buch oră la toc domol.

CARTOFI TĂRĂNEȘTI

Rumeneşte într'o cocoiă adaugă ½ kg. cartofi tăiaţi în şi foaie de dafin. Umple cu a Serveşte în cocoiă.

ubfiri. Pune sare, piper, cimbru opera. Să fiarbă ia foc domol.

CARTOFI LA CARAC

Frecă cu untdelemn interiorul unei cratiţe de pământ care să meargă la cuptor apoi unge pe dinăuntru cu unt.

Taie apoase un kg. de cartofi tăiaţi subţiri şi adaugă sare, piper şi foaie de dafin. Umple cu ½ kg. lapte sau mai mult, în care ai bătut un ou întreg şi 125 gr. şvaiţer ras. Presară peste tot şvaiţer ras şi adaugă bucăţele de unt. Pui la cuptor timp de un ceas.

CARTOFI PRĂJIŢI TĂRĂNEȘTE

Je untdelemn şi sare.

CARTOFI CU PĂTLĂGELE

ROȘII

Curăţă cartofii potriviţi ca mărime. Unge cu ei în cratiţe, umple cu puţină zeamă de carne. [illegible]

Sărează şi pipărează.

Pune la cuptor. La jumătatea coptului scoate cratiţa şi umple-o cu tomate fără pieliţă şi seminţe.

Presară şvaiţer ras, stropeşte cu untdelemn, pipărează mult şi adaugă ardei roşu.

Pune iar la cuptor şi lasă până ce s'au copt pe deplin cartofii şi tomatele.

proaspăt topit'

CARTOFI CU MACAROANE

Acoperi cu sos tomat gros şi presari bucăţele de un Sărezi, pipărezi şi pui la

1
2
2 cuptor.

CROCHETE CU CAKTOFI ȘI OREZ

Fierbi în apă sărată 3 cartofi mari si-i treci prin sită deasă. Fierbi 4 linguri de orez în 500 gr. lapte sărat ușor.

Amesteci două părți orez si o parte cartofi, lași să se răcească. Apoi faci chifteluțe, le tăvălești în făină și le prăjești.

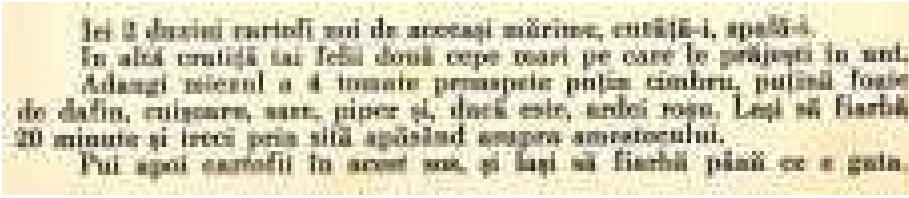
CARTOFI CU CEAPĂ LA CUPTOR

PIUREA DE CARTOFI

CARTOFI CA IN ITALIA

CARTOFI NOI CA IN BRITANIA

CARTOFI NOI PORTUGHEZI


Iei 2 duzini cartofi noi de aceeași mărime, curățe-i, spală-i.
În altă cratiță tai felii două cepe mari pe care le prăjești în unt.
Adaugi nisetul a 4 tomate pemaspeie pațin cimbru, puțină foaie de dafin, cuișoare, sare, piper și, dacă este, ardei roșu. Lași să fiarbă 20 minute și iarăși prin sită ajutând sosurea amestecului.
Pui apoi cartofii în acest sos, și lași să fiarbă până ce e gata.

ENGLISH-CARTOFI

CARTOFI SEVERIN

Arunci cartofii în acest sos și servești când vor fi foarte fierbinți.

CARTOFI IONICA

Speli prăji si cartofi. Tai albul prajilor în bucăți, iar cartofii cu- rotogoale.

Umpli o cratiță de pământ cu straturi alternante de cartofi și

CARTOFI MYRIAM

CROCHETE EXPRESE

CARTOFI GRATINATI

Într'o cratiță de pământ un pres adâncă, pui cartofi tăiați în felii subțiri. Bate un ou întreg cu lapte, puțină făină, sare, piper și brânză rasă. Toarnă acest sos peste cartofi până ce aceștia vor fi acoperiți. Apoi pui câteva bucățele de unt gesse tot și așezi la cuptor iute.

PĂTLĂGELE ROȘII

PĂTLĂGELE ROȘII PROVENSALE

CurețI tomatele și le tai în două făcând două capace. Storci puțin fiecare parte spre a scoate semințele și apa. Pui sare, piper și le arunci într'o tigaie cu untdelemn fierbinte. Când s'au copt într'o parte le întorci pe cealaltă, apoi adaugi doi sau trei căței de usturoiu și pătrunjel tocat.

Totul trebue copt domol și mai mult timp.

Atragem atenția că noi n'avem felul de ardei pe care-l au aiurea, de aceea trebue înlocuiți cu ardei graș.

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU ..... CIUPERCI

cum indică celebrul diletant Ali-Baba în cartea sa, s

pregăti

Pentru 6 persoane iei: 6 pătlăgele frumoase, 500 grame ci 180 grame unt proaspăt, 150 grame sos tomat des, 10 grame sare 1 gram piper măcinat proaspăt, un gălbenuș de ouă, zeama dela mâiaie lămâie, praf din mica de pâine rece trecut prin sită.

Dai în clocot tomatele, le cureți, le storci semințele. Curăț perele, le tai în bucățele și tăvălești-le în zeama de lămâie spr împiedeca să înnegrească. Apoi le coci în 125 grame de unt până zeamă spre a le putea frige pe grătar.

Le iei de pe grătar când încep să dea un miros de ulei ars caracteristic lor. Scoate-le atunci de pe foc și adaugă sosul tomat boaștile de ouă, sarea și piperul.

Umple tomatele cu acest amestec, presară deasupra praf de de pâine trecut prin sită, pui deasupra unt proaspăt, — câte 1 de ismană — și pune la cuptor.

Când privești ciupercile umplute, care trebue să alterneze ăie 60 grame fiecare.

matele, iată cum se

1
2
5

PĂTLĂGELE ROȘII CU -

LĂMÂIE

PĂTLĂGELE ROȘII EXOTICE

Alegi pătlăgel menține forma. La

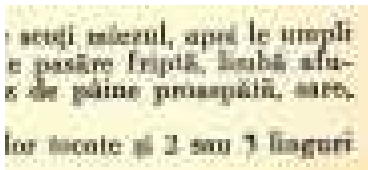
PĂ UN

LEGUM

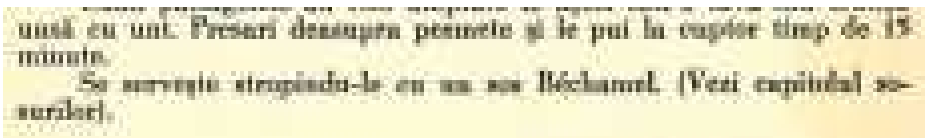
PĂTLĂGELE BOȘII DE POST

PĂTLĂGELE ROȘII GRATINATE

PĂTLĂGELE ROȘD UMPLUTE CU CARNE


scoți mijlocul, apoi le umpli
e pasăre friptă, înbă afu-
e de pâine presupătă, sare,

lor tocate și 2 sau 3 linguri


unsă cu unt. Presari deasupra pesmetele și le pui la cuptor timp de 15 minute.

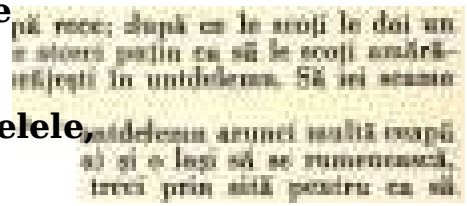
Se servește stropindu-le cu un sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

PĂTLĂGELE VINETE

PĂTLĂGELE VINETE MARINATE

Tai pătlăgele felii, le pui in a

___r j- -i— i„ 1-..- -a — î_


pă rece; după ce le scoți le dai un
e oțet puțin cu să le scoți amără-
ințești în untdelemn. Să iei seama

ntdelemn arunci multă rapă
și și o lingă să se rumenească.
treci prin aită pentru ca să

După ce scoți pătlăgelele,

___i

PĂTLĂGELELE VINETE GĂTITE GRECEȘTE

Ia ˘ foc în untdelemn fierbinte. Lasă-le să se prăjească încet până se vor afăna bine. Scoate-le și așează-le pe o farfurie

In i acd antd elem n’ dacă *u se va fi ars, taie în bucăți

7 sau 8 sittiaiîi'sat'a*“* »>“*• -

VINETE BORDELEZE

r-i.-A- 6 Tillete mi Iocii t « i toie-le în fâșii de 2 sau 3 centimetri grosime. *a¿*ix.’sis.Tfci," .... M.»

minute avaud grija ca usturoiul să nu se ardă Servește.

IMAM BAIALDAM

o suviS af din ă rnlfa lele Tr î m!c*’ c"ă W i “ W SÎ la intervale, câte apă sărată tător ’ crès a t 1 le Și impanati-le cu usturoiu. Opări|i-lc cu menit £ ’ * 'u <=“ untdelemn. După ce sa ru-pățiăgete făS St™ ’ ’ *adau S a i ! ? ulio1 ' de pătlăgele roșii, sau vara eras tăiat î -i i* ?1 -s emi “*ê> tăiate mărunt; mai adăugați ardei fm^l“ patratun mici, marar, pătrunjel tocáfi și amestecați toate 1 ajesâti în “octavă * nerie *F’’“l“ -T® C , aldS Amesle ™ l acesta

Șl lasați m cuptor pana ce se topește amestecul. p p

PĂTLĂGELE VINETE ALHAMBRA

Pentru 2 vinete, 3 roșii.

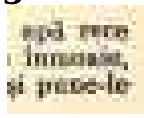
Arunci pentru câteva minute tomatele în apă fierbinte snre a le Etate Scoate tomatei P1 ® 11 /“’l f i’ le hucă i -, salt ă -^ în untdelemn fiel Sjiri 5 * tomatele și fa la fel cu vinetele curățate și tăiate în felii

Intr o cratijă unsă cu untdelemn presărată cu șvaițer ras si mie? "S "• =

Gratinezi și servești.

PĂTLĂGELE VINETE PROVENSALE

vet s^nn în l felii 5 f i Sf r rc ! PSWelele, apoi le ștergi cu



un ser- ; feUra“ăte[1]^tar binte și le prăie?ti ia foc domai- to,at ApO1 toc câteva to.nl.ate. Pătrunjel și 2 căței de usturoiu. Această do o C£C1’ -n acela§1 untdelemn unde ai copt pătlăgelele, cdd °re- To™ apOi această t0Cătură Pesfe păWele și ser-

PĂTLĂGELE VINETE CU SARDELE

După ce ai tăiat pătlăgelele în lungime în două bucăți, le coci în untdelemn fierbinte. Apoi le scobești, le scoți miezul și-l foci împreună cu trei sau trei felii de sardele sărate (anchois), puțin miez de pâine, doi căței de usturoiu, sare și piper. Pui tocătură în untdelemnul în care ai copt pătlăgelele spre a se rumeni.

Umpli apoi jumătățile de pătlăgele cu acest amestec, pui la cuptor, îtate de oră și servești cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU FICAT DE GÂSCĂ

iar pătlăgelele sunt presărate cu pesmete și cu unt

PĂTLĂGELE VINETE PE GRĂTAR

Se taie în două în lungime, le sărezi, le piperezi, le stropești cu untdelemn, le pui într'o cratiță sau o farfurie și le lași să stea ¼ de oră. Apoi le pui la grătar și după ce s'au fript le torni peste acuma

în care au

PĂTLĂGELE VINETE PARIZIENE

ngime, cu un cutii ii pătlăgelele, astfel

PĂTLĂGELE VINETE CU SMÂNTÂNĂ

După ce ai curățat pătlăgelele, taie-le în felii. Apoi le lași un ceas în lapte. Unii mai pun legumeri și sare ca să lase apa.

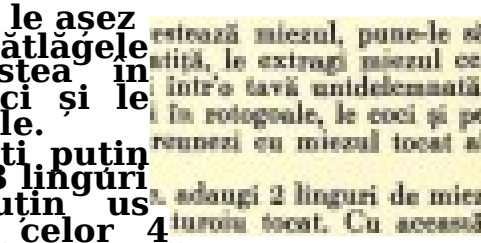
Apoi le scuturi de lichid și le șterge. Le sărezi și le salți în unt fără să se rumenească.

PĂTLĂGELE VINETE ITALIENE tomat cum e scris ta capitolul sosurilor.

Apoi sco^i pătlăgelele le ștergi, le tăvălești în făină și rumenește-le în cratițajju unt' sau untdelemn fierbinte. Le așezi apoi într'o cratiță sau o tavă formând un rând de pătlăgele, un rând de sos tomat, un rând de^ brânză rasă, și iarăși pătlăgele, sos, etc.

Sfârșești cu brânza rasă pe deasupra și câteva bucățele de unt.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA CAIRO copt, îl toci. Cojile acestor pătlăgele le așez


estează miezul, pune-le să
ătiță, le extragi miezul cel
într'o tavă unidelemnată.
în rotogoale, le cloci și pe
reunezi cu miezul tocat al
adaugi 2 linguri de miez
luroiu tocat. Cu această

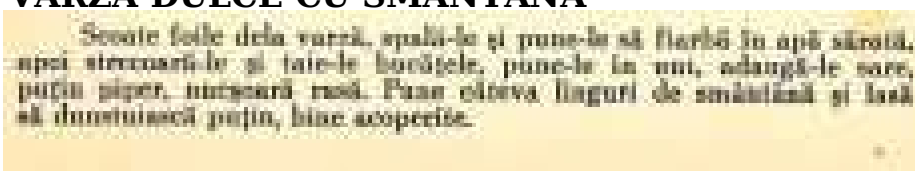
Apoi iei alte 2 pătlăgele mai mici le ta acestea în untdelemn, apoi le toci și le îmc celorlalte 4 pătlăgele.

In cratiță rumenești puțin 2 cepe tocat de pâine, 3 linguri de sos tomat și puțin us tocătură umpli cojile celor 4 pătlăgele după ce ai adăugat tocăturii

PĂTLĂGELE VINETE CA LA NISSA

VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE

VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ


Scoate foile dela varză, spală-le și pune-le să fiarbă în apă sărată, apoi storcește-le și taie-le bucățele, pune-le în unt, adaugă-le sare, puțin piper, mărar și rasă. Pune câteva linguri de smântână și lasă să dunstuiască puțin, bine acoperite.

VARZA DULCE CU SLĂNINĂ

VARZĂ

Oureți verzișoarele de foile cele [illegible] pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte bine, le storcori și le pui la foc cu unt, sare, piper; scutură cratița și saltă-o ca să nu se lipească de fund, căci nu trebue să amesteci cu lingura. Adaugi puțină zeamă de carne și lași să fiarbă încet bine acoperit pe un foc potolit; soțesti, dai la masă. Unii pun smântână înainte de a servi.

VARZĂ ROȘIE GĂTITĂ UNGURESTE

VARZĂ ACRITĂ

Taie varza felii și c urmă un rântaș ușor cu apă. » fierbi în apă cu otet, sare și chimen. Faci în puțină făină și ceapă; așezi varza scoasă din n rumeneală, îi adaugi puțină din apă în care de carne. Dând la masă, torni peste ea smân-

VARZĂ DULCE CU SOS DE FRIPTURĂ

Tai varza felii, o fierbi în apă sărată, o storcori și o așezi în untul în care a fript carnea; o lași să se rumenească puțin în acel unt. Ițanomești puțină ceapă, o dai prin sită, rumenești puțină făină, stingi cu zeamă de carne și pui peste varză, sare, piper, chimen sau cimbru și lași să fiarbă [illegible]

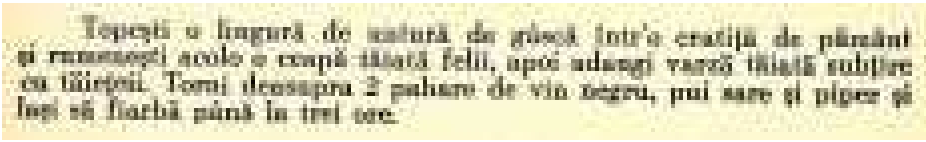
VARZĂ NEMTEASCĂ

VARZĂ ROȘIE CU MERE

Pui „° Yarză ™ie curățată, spălată și tăiată subțire într-o era- tiță de pământ. Adaugi cinci sau șease mere bune curățate și cu semințele scoase, sare, piper, două cuișoare, o bucată de unt și un

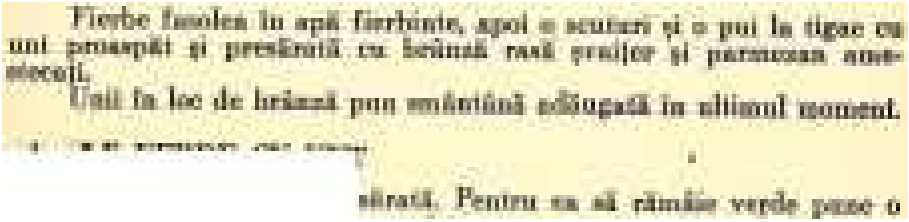
1
3
2

pahar de apă rece. Timp de trei ore va trebui să fiarbă la foc domol. Un


Tocești o lingură de untură de gâscă într'o cratiță de pământ și rumenești acolo o cepă tăiată felii, apoi adaugi varză tăiată subțire cu tăietorii. Torni deasupra 2 pahare de vin negru, pui sare și piper și lași să fiarbă până la trei ore.

FASOLE VERDE ȘI BOABE

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN


Fierbe fasolea în apă fierbinte, apoi o scuturi și o pui la tigae cu unt prosapăt și presărată cu brânză rasă ițvaițer și parmezan amestecați.

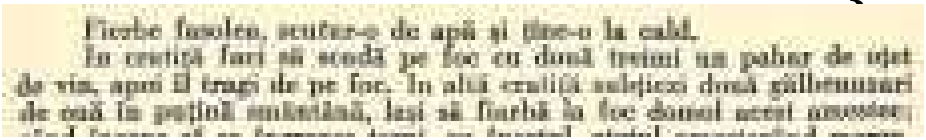
Unii în loc de brânză pun smântână adăugată în ultimul moment.

sărată. Pentru ca să rămâie verde pune o

FASOLE VERDE CU UNT

apă, nu acoperi oala și pune în apă cu două degete de soda. Bicarbonatul menține coloarea vie a le-

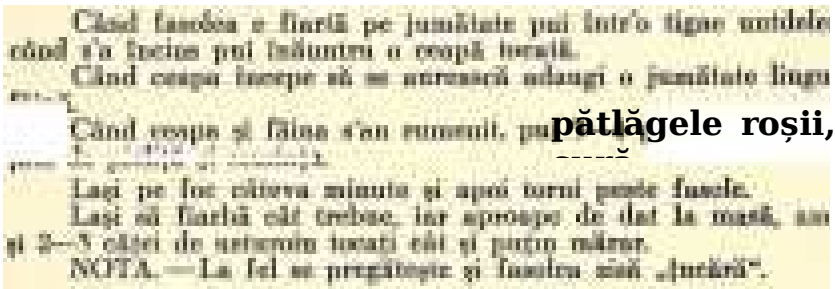
FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ


Fierbe fasolea, scutur-o de apă și ține-o la cald.
În cratiță fari să scadă pe foc cu două treimi un pahar de ujet de vin, apoi îl tragi de pe foc. În altă cratiță suleiești două gălbenușuri de ouă în puțină smântână, lași să fiarbă la foc slab sosul acest amestec

FASOLE VERDE GĂTITĂ MOCĂNEȘTE

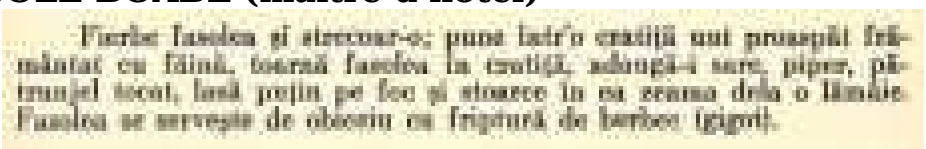
:le roșii.

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN


Când fasolea e fiartă pe jumătate pui într'o tigae untdelemn când s'a încins pui înăuntru o ceapă tocată.
Când ceapa începe să se aurească adaugi o jumătate lingu
Când roșie și făina s'au rumenit, pu
Lași pe foc câteva minute și apoi torni peste fasole.
Lași să fiarbă cât trebue, iar aproape de dat la masă, ad și 2—3 căței de usturoiu tocați cât și puțin mărar.
NOTA. — La fel se prepărește și fasolea mică „fucără".

făin **pătlăgele roșii,**

FASOLE BOABE (maître d'hôtel)


Fierbe fasolea și strecoar-o; pune într'o cratiță unt prosnăt frământat cu făină, toarnă fasolea în cratiță, adaugă-i sare, piper, pătrunjel tocat, lasă puțin pe foc și stoarce în ea zeama dela o lămâie. Fasolea se servește de obicciu cu friptură de berbec (gigot).

FASOLE BOABE CU VIN

FASOLE BOABE BĂTUTĂ

Fasolea se face la fel ca și mazărea; Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puțin usturoiu pisat, care se amestecă bine cu lingura.

La masă se mănâncă, fie amestecată cu untdelemn, fie fără, fie cu ceapă prăjită care se așterne deasupra în cruce.

FASOLE BOABE IACHNIE

După ce ai tinut fasolea în apă rece o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apa tot rece cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kg. fasole, 5 cepe mari.

Când ceapa e fiartă, se scoate cu toate foile ce a putut lăsa în apă. Fasolea nu trebue să fie fiartă prea mult pentru ca bobul să nu se spargă.

Pui atunci o foaie de dafin și câteva boabe de piper întregi. Unii adaugă și o lingură sau două de bulion de pătlăgele roșii. Lași să mai

Scoți fasolea pe farfurie adăugând și foarte puțina din zeama în care a fiert.

OREZUL

OREZ INDIAN

Spală 500 gr. de orez indian, de cel lunguiet și foarte alb și pune să fiarbă în 6 litri de apă sărată, în clocote. Va fierbe 20 minute.

In timpul fierberii amestecă mereu cu ,o lingură de lemn. Când a fiert, pune-1 într'o strecurătoare ca să lase toată apa. Spală-1 în mai multe ape călduțe și sărate.

Scutură-1 de apă, luându-1 pumn cu pumn.

Intinde-1 pe o sită acoperită cu o pânză udată și stoarsă.

Apoi pune orezul într'o etuvă cu căldură slabă dar continuă; când s'a uscat bine, iar boabele se despart unul de altul, scoate-1 pentru

Acest orez se întrebuințează ca garnitură pentru multe mâncări.

OREZUL FEMEII CASNICE

Spală și opărește 200 gr. orez într'o oală ci i 2 litri apă. Să stea 5 minute. Pune în apă rece și apoi scurge-1 de. apă într'o sită.

Opărește 100 gr. de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăți mici și apoi rumenește-le în unt.

Când slănina s'a colorat, adaugă 600 grame zeamă de carne și puțin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând mereu cu lingura pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc și adaugă 200 gr. sos

Amestecă cu lingura.
Acest orez se servește cu mici cârnați prăjiți.

LEGUMELE

OREZ CU UNT

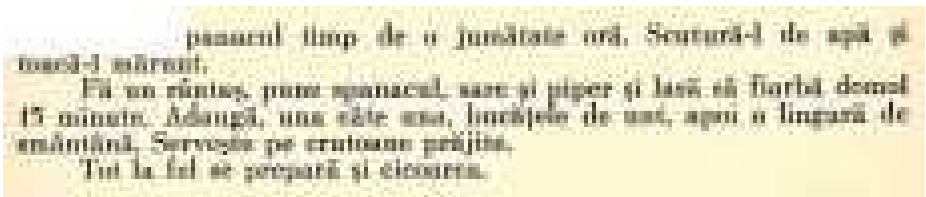
RISOTTO ITALIAN

SPANAC ȘI MACRIȘ

SPANAC MODA SPANIOLĂ

Fierbe-1 în apă fierbinte să încălzește în altă parte un binte aruncă spanacul înauntru, J un pumn de stafide, un pahar d rată și scutură-1. pahar de untdelemn. Când va fi fier- 4mestecă cu o lingură de lemn, adăuga e vin de 'Malaga, piper și puțin zahăr

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ

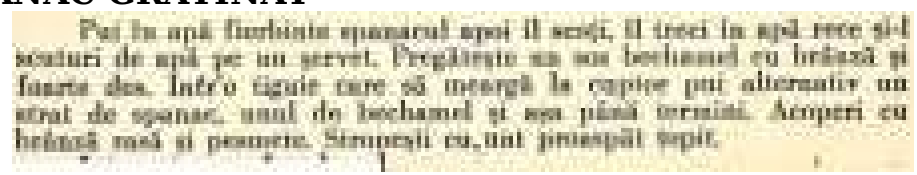


spanacul timp de o jumătate oră. Scutură-l de apă și toacă-l mărunt.

Fă un rântaș, pune spanacul, sare și piper și lasă să fiarbă domol 15 minute. Adaugă, una câte una, linkjele de ouă, apoi o lingură de smântână. Servește pe crutoane prăjite.

Tot la fel se prepară și ciorba.

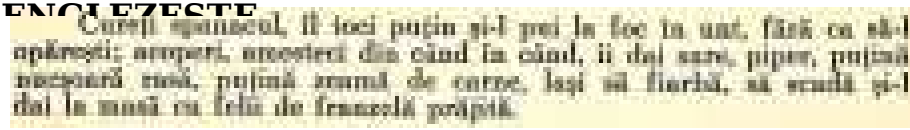
SPANAC GRATINAT



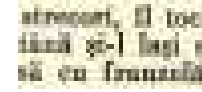
Pui în apă fierbinte spanacul apoi îl storci, îl treci în apă rece și-l scuturi de apă pe un șervet. Pregătește un sos bechamel cu brânză și foarte deș. Într'o tigaie care să meargă la cuptor pui alternativ un strat de spanac, unul de bechamel și așa până termini. Acoperi cu brânză rasă și pesmeți. Stropești cu unt prespăl orpit.

Ld cuptor pe foc domol.

SPANAC GĂTIT ENGLEZEȘTE

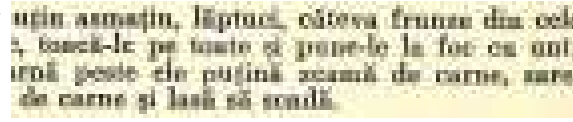

Cureți spanacul, îl toci puțin și-l pui la foc în unt, fără ca să-l
opărești; amestecă, amestecă din când în când, îi dai sare, piper, puțină
mărar roșu, puțină zeamă de carne, lași să fiarbă, să scadă și-l
dai la masă cu felii de franzelă prăjită.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ ȘI STAFIDE


strecori, îl toci
tână și-l lași să
să cu franzelă

MĂCRIȘ GĂTIT FRANȚUZEȘTE

'urefi măcriș, mai p deja sfeclă, spală-l<


ugin asmațin, lăptuci, câteva frunze din cele
, taie-le pe toate și pune-le la foc cu unt;
iroă gește ele puțină zeamă de carne, sare,
de carne și lasă să scadă.

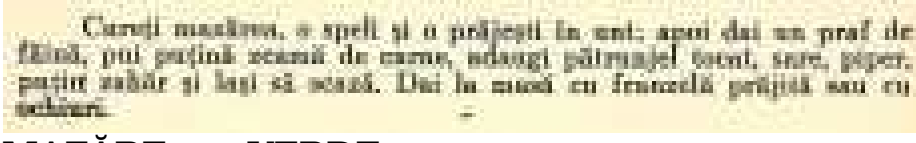
tinere
lasă-le
piper,

MĂCRIȘ MÂNCARE OBIȘNUITĂ

! Cureți măcrișul, îl
de carne,
unul sau
de ouă, pu

speli, îl oprești, îl toci și-l pui la foc în unt; pune măcrișul

MAZĂRE VERDE ȘI BOABE MAZĂRE VERDE PĂSTĂI


Cureți mazărea, o speli și o prăjești în unt; apoi dai un praf de
făină, pui puțină zeamă de carne, adaugi pătrunjel tocat, sare, piper,
puțin zahăr și lași să scadă. Dai la masă cu franzelă prăjită sau cu
ochiuri.

MAZĂRE VERDE BOABE

unt. clouă gălbenușuri de ouă. Unii

MAZĂRE VERDE BOABE CU ȘUNCĂ

Fierbi mazărea cu apă, cum s'a zis mai sus; apoi o strecori și o așezi la crațiță cu felii de șuncă, pătrunjel, piper, unt și lași pe un foc foarte potolit ca să nu fiarbă. Șuncă să fie cam

grăscioară.

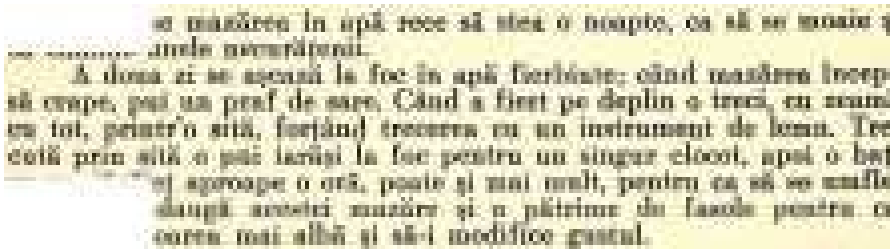
MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA ENGLEZĂ

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA FRANCEZĂ

câteva arpagicuri. Să fiarbă până ce totul e gătit.

Scoate atunci ceapa, lăptuca şi pătrunjelul şi dacă a rămas multă apă, lasă să scadă. Termină tăcând legătura cu o bl

MAZĂRE USCATĂ BĂTUTĂ



se mazărea în apă rece să stea o noapte, ca să se moaie şi ... . zmle nevrednicii.

A doua zi se aşează la foc în apă fierbinte; când mazărea începe să crape, pui un praf de sare. Când a fiert pe deplin o treci, cu tot, printr'o sită, forţând trecerea cu un instrument de lemn. Treci iarăşi la foc pentru un singur clocot, apoi o laşi aproape o oră, poate şi mai mult, pentru ca să se umfle. Adaugă acestei mazăre şi o pătrime de fasole pentru ca culoarea mai albă şi să-i modifice gustul.

cu un făcăle

MORCOVII ŞI CAROTE

MORCOVI RUMENIŢI

Pui zahăr în unt pe foc și-l lași să înceapă a face spumă, apoi pui morcovii dați în mică, și-i lași să se rumenească; le dai un praf de făină, apoi adaugi puțină zeamă de carne, sare, puțin pătrunjel și lași să fiarbă până ce scade.

MORCOVI

Curăță morcovii, taie-i felii lungi sau rotunde, pune-i la foc cu unt, adaugă-le câte puțină zeamă de carne, piper, sare, puțin zahăr și lasă să fiarbă încetinel; dând la masă, garnisești farfuria cu felii de franzelă prăjită.

MORCOVI FRANȚUZEȘTI (CAROTE)

Cureți morcovii rotunzi, aleși să nu fie mai mari decât nuca; îi fierbi în zeamă de carne sau în apă sărată; apoi îi strecori și îi așezi într'o cratiță cu unt, le pui puțin pătrunjel tocat, sare și piper. Acoperi și lași să fiarbă pe un foc potolit. Unii le pun puțin zahăr ars.

FRICASE DE MORCOVI

Se poate face și cu carote. Cureți carotele și le speli. Topește o bucată de unt într'o cratiță și când s'a înfierbântat, lasă-le să fiarbă scuturând cratița din timp în timp.

Când vei fi pe trei sferturi gata adaugă o felie de șuncă tăiată în bucățele foarte mici și pătrunjel tocat. Pune sare.

CAROTE CU [illegible]

Curăță, spală și pune carotele în apă puțin sărată.

In altă parte fă un râhtas, umple cu un pahar de lapte, scutură mereu, adaugă sare, piper și nucșoară; pune apoi carotele:, lasă-le să fiarbă un minut. In sfârșit toarnă d'asupra o ceașcă de smântână groasă.

Nu mai lăsa să fiarbă.

Ț E L I N Â

ȚELINĂ CU ZEAMĂ DE CARNE

Curăță și fierbe țelina timp de 20 minute. Scutură bine într'o sită. Pune într'o cratiță unde ai pregătit un râhtas cu zeamă de carne. Lasă să fiarbă domol 45 minute.

Umple cu bulion (zeama de carne). Să scadă mult pe un foc domol; să fiarbă încet. Adaugă o

CROCHETE DE ȚELINĂ

lingură de piurea de tomate.

Curăţă şi spală ţelina în apă sărată şi usiic-o bine într'un şervet. Tai-o în felii subţiri şi pune-o să fiarbă 15 minuţe pe foci iute. Scutur-o de apă şi toac-o foarte mărunt. Apoi o pui iarăşi în apă şi o laşi să fiarbă trei sferturi de oră sub o hârtie untată.

PIUIÎE DE TELINÀ

ENDIVE CU SOS

JELINÀ CU RÂNTAS

Curăță jelina, spal-o, taî-o felii și rumenește-o în unt; apoi adaugă puțină făină, rumenește-o, stinge cu zeamă de carne, puno piper, sare, pătrunjel tocat, roapă rumenită și dată la sită, bulion de pătlăgele; acoperă și lasă să fiarbă până ce scade.

ENDIVELE

ENDIVELE CU ZEAMÀ DE VlfEL

După ce au fost fierte, torni peste ele în crațiță, zeama de vițel sau de mânzat; lași pe foc, să gălpâie 10 minute. Apoi le pui în cărucul de dat la masă și torni zeama deasupra.

ENDIVE FLAMANDE

ENDIVE NAPOLITANE

După ce ai fiert endivele, ca pe toate celelalte, le pui într'o tavă presari deasupra parmezan ras, torni sos tomat, presari iarăşi parmezan ras şi torni unt prospăt fierbinte.

Pui la cuptor 8 sau 10 minute şi serveşti.

ENDIVE MORNAY

Le-ai fiert la tăvăleşti în făină, le pui în tigae şi le rumeneşti cu unt.

Pui endivele într'o tavă al cărei fund va fi garnisit cu sos Mornay (vezi sosurile). Torni şi peste endive acelaş sos, presari o brânză rasă oarecare — parmezan, gruyère, caşcaval sau alta. Stropeşti hin cu unt topit şi pui la cuptor, cel mult 10 minute.

ENDIVE GRATINATE

ANGHENARII ŞI SPARANGHEL

ANGHENARII GĂTITE EVREEŞTE

Spală anghenarii, taiele cu foarfecele vârful foilor şi fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte scoate-le din apă, lasa-l ceaşcă, şcoate-le mijlocul şi firul din inimă şi pune-ie sare, p

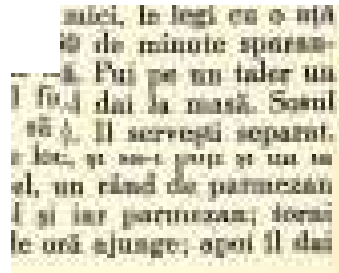
ANGHENARII CU SOS ALB

căldură.
Sosul se face astfel

...nte-le să fiarbă în apă fierbinte sărată; fierte
mai înainte de a le da la masă și ține-le la

...; pui o bucată de unt proaspăt într'o cratiță
și vreo două linguri de făină; ții cratița la o parte să aibă puțină
căldură; frămîntați untul și făina cu o linguriță și luși, amestecînd
mereu, să fiarbă făina, fără să se rumenească. Cînd făina va fi fiartă,
torni în ea binișor, amestecînd mereu sau cremă de carne sau apă și
luși să fiarbă; îi adaugi sare. Înainte de a da la masă, bați în ea un
gălbenuș de ou cu oțet sau cu smîntînă de lămîie și pui sosul într'un

li sparanghelul pe el, îl deslegi si a pentru anghenarii (vezi sosurile


aici, la fogi cu o apă
0 de minute sparan-
ă. Pui pe un taler un
l fo.i dai la masă. Sosul
ă). Il serveşti separat.
, şi se-i pui şi un ou
el, un rând de parmezan
l şi iar parmezan; toate
le oră ajunge; apoi îl dai

SPARANGHEL VERDE

SPARANGHEL ALB CU OU

Fiert bine şi scurs de apă soseşte la masă dimpreună cu untul peuaspăt topit, cu pătrunjel tocat şi câte un ou fiert moale de fiecare consesan. Fiecare îşi prepăteşte singur sosul stivind ou cu furculiţa şi punând sarea, piperul, pătrunjelul şi untul.

CIUPERCI

CIUPERCI CU UNTDELEMN

Ciupercile curăţe, spală-le, taie-le locăşiile şi pune-le pe sită să se scurgă. Pune untdelemnu într'o cratiţă, pătrunjel, usturoiu, sare, piper, şi aşează ciupercile în ea; acoperă şi lasă să fiarbă în zeama ce vor lăsa ele. De va scade sosul înainte ca ciupercile să fie fierte, mai adaugă puţină zeamă de carne.

[illegible]-le bine, scoate-le usturoiul şi tocat, sare, piper şi puţin vă, aşează ciupercile şi puzi gata.

CIUPERCI UMPLUTE CU... CREERI

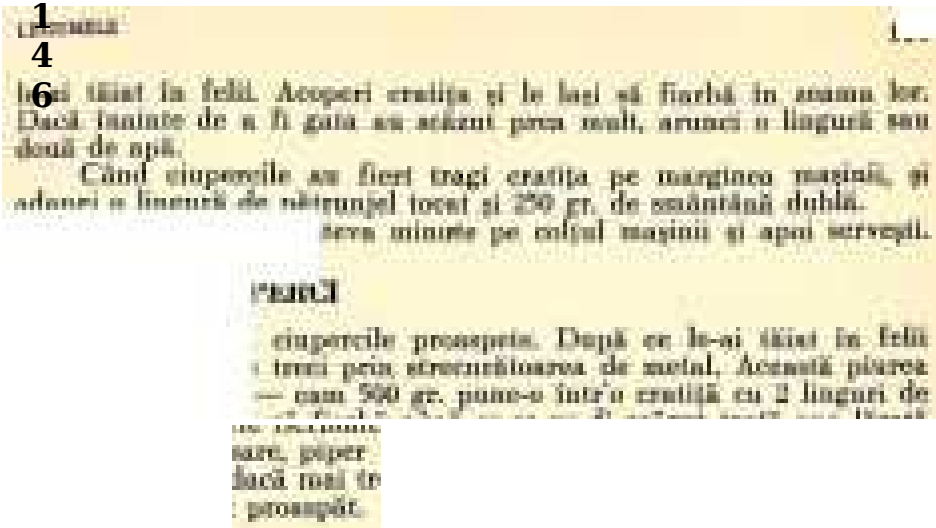
Curăţă, spală ciupercile (să fie măricele), scoate-le cotoarele şi umple-le cu tocătura următoare: în creieri de vacă sau de oaie, curăţă-i, opăreşte-i, taie-i şi amestecă-i cu puţin usturoiu tocat, sare şi piper. Pune în ciuperci puţin untdelemn, puţină sare, zăţ piper şi creieri tocaţi; acoperă cu pesmet de franzelă, toarnă puţin untdelemn peste ele, ungeaţă-le în tavă cu untdelemn şi pune-le la cuptor. Într'o jumătate de oră sunt gata.

CIULAMA DE CIUPERCI

[illegible] ciupercile şi le taie în 2 sau în 4, după mărime. Pentru ca să se curăţe bine le pui în apă cu oţet. Dosagiul: la 1 litru de apă, [illegible] de oţet. Să stea ciupercile în acest oţet vreo 10 minute. Spre a constata dacă ciupercile nu sunt otrăvitoare, pui în apa acuasta o linguriţă de argint; dacă lingura îşi schimbă culoarea aruncaţi ciupercile. După aceste 10 minute scoateţi ciupercile, scuturaţi-le şi le puneţi în altă cratiţă care e pe foc cu apă fiartă. Adăugaţi puţină sare.

Când ciupercile s'au fiert puneţi în a treia cratiţă 2 linguri de unt proaspăt şi 2 linguri de făină fără a se rumeni. Trageţi cratiţa pe colţul maşinii şi începeţi să turnaţi cu o linguriţă de metal din zeama ciupercilor câte puţin, frecând mereu în cratiţă până ce untul cu făina

CIUPERCILE CU SMÂNTÂNĂ



bagi tăiat în felii. Acoperi cratița și le lași să fiarbă în zeama lor. Dacă înainte de a fi gata au scăzut prea mult, arunci o lingură sau două de apă.

Când ciupercile au fiert tragi cratița pe marginea mașinii, și adaugi o linguriță de năstrunjel tocat și 250 gr. de smântână dublă.

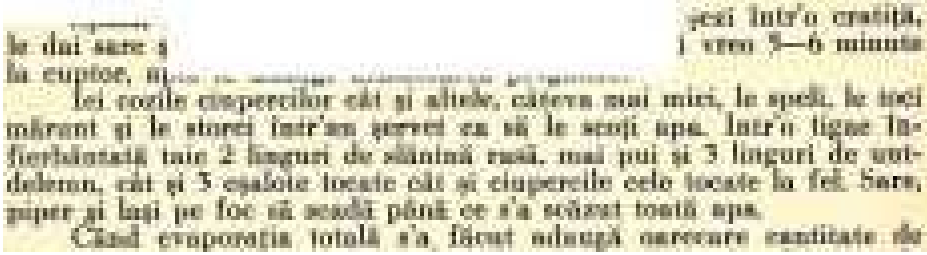
seva minute pe colțul mașinii și apoi servești.

PERCI

ciupercile prospete. După ce le-ai tăiat în felii treci prin strecurătoarea de metal. Această pisarea — cam 500 gr. pune-o într'o cratiță cu 2 linguri de

sare, piper
facă mai în
prospăt.

CIUPERCI CU GARNITURA



...pezi într'o cratiță,
le dai sare ș... 5—6 minute
la cuptor, ...

Iei cozile ciupercilor cât și altele, câteva mai mici, le speli, le treci mărunt și le storci într'un șervet ca să le scoți apa. Într'o tigaie înfierbântată tai 2 linguri de slănină rasă, mai pui și 3 linguri de untdelemn, cât și 3 eșalote tocate cât și ciupercile cele tocate la fel. Sare, piper și lași pe foc să scadă până ce s'a scăzut toată apa.

Când evaporația totală s'a făcut adaugă oarecare cantitate de

Spală, curăță și scoate cozile ciupercilor. Le a și piper, le stropești cu untdelemn, le ții poi le adaugi următoarea pregătire:

CONOPIDA

CONOPIDA CU SOS ALB la masă. Sosul alb îl servești separat într'un sosier (vezi sosurile), ca pentru anghenarii.

CONOPIDA CU SMÂNTÂNĂ

CONOPIDA

Fierbe în apă fierbinte sărată o conopidă, șterge-o de apă și taie-o în bucăți mari.

Pune într'o tavă sau o tigaie înfiusă un strat de șvaițer și parmezan ras și câteva bucăți de unt, apoi un strat de conopidă și tot așa mereu.

Torni deasupra un sos bechamel (vezi sosurile) nu prea gros și termini cu un strat de brânză rasă.

TIMBALA DE

la în apă sărată și o scuturat-o de apă.

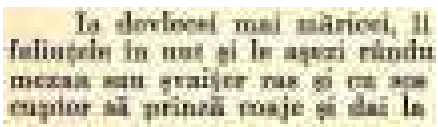
CONOPIDA

DOVLECEI

DOVLECEI GĂTIȚI

de pătlăgele roșii, sare, piper. Pui la

14 DOVLECEI PRĂJIȚI

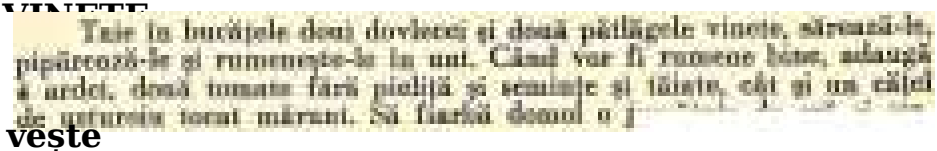

La dovlecei mai mărunți, îi
faliuțele în unt și le așezi rându
mezan sau grăsior rar și cu spa
cuțitor să prindă roșie și dai la

BOB, LINTE, BAME, PRAZ, URZICI, SALSIFIN, TRUFE, CEAPĂ etc.

BOB VERDE

Cureți, speli bobul, îl rumenești în unt; prăjești ceapă, rumenești puțină făină, o stingi cu

DOVLECEI CU PĂTLĂGELE VINETE


Taie în bucățele doui dovlecei și două pătlăgele vinete, sărează-le, pipărează-le și rumenește-le în unt. Când vor fi rumene bine, adaugă o ardei, două tomate fără pieliță și semințe și tăiate, cât și un căței de usturoiu tocat mărunt. Să fiarbă domol o j

vește

zeamă de carne, așezi bobul în ea, și lași să fiarbă cu sare, piper, sos de pătlăgele și pătrunjel. Se poate face sadea, sau cu carne. Cărnea trebue tăiată bucățele, rumenită și așezată^ sub bob. Lași să fiarbă, să scadă și dai la masă. Unii pun puțin mărar.

BOB VERDE DE POST

Cureți, speli bobul, îl rumenești în untdelemn. Rumenești ceapa în \untdelemn, 'O treci prin sită, dai un praf de făină, lași să se rumenească puțin; așezi bobul cu sare, piper, pătrunjel tocat (unii îi pun și mărar și câteva anghenarii) și apă, lași să fiarbă, să scază și dai la masă, rece.

O cureți bine și o pui să fiarbă în apă rece. Apoi pui într'o cră- tiță unt, o ceapă tăiată în pătru, sare, piper, pătrunjel și lintea. O lași să fiarbă bine acoperită. w , .

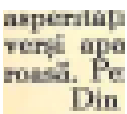
LINT

¯ Lintea se poate găti cu slănină și cu cârnat; după ce o iierbi, o așezi la foc cu bucățele de sorici și o bucată de cârnat puțin rumenit în unt. O poți face „â la maître d hotel“ ca fasolea.

BAME CU UNTDELEMN

Cureți bârnele de cotoare, le pui în

•’“”Iz» zlz» oHnrofn+S Ț p lași 15 1



Când ceapa a început să prindă coloare, pui o lingură rasă de făină și umpli cu 4 pahare de apă și 4 linguri de bulion, iar vara pui pătlăgele roșii tocate bucățele bucăți cât și aguridă.

PRAZ CU

Taie prazul mărunt și pune bucățele într'o cratiță cu bucățele de costiță afumată — sau slănină cărnoasă încă și mai bine. Moaie cu apă sau zeamă de carne, piperează și lasă să fiarbă domol până ce tot bulionul va fi evaporat.

Acoperă apoi prazul și costițele cu un strat subțire de coca, lipește marginile capacului cu albuș de ouă și pune la cuptor puternic.

URZICI DE POST

Cureți bine urzicile, le speli în mai multe ape și le fierbi în apă cu sare și ceapă; apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le sleiești bine cu lingura, le pui la foc. Le dai o Mugură de făină, le lași să fiarbă până se îngroașe și le dai la masă cu hrean

SĂLSIFI CU SOS

Ii razi ca morcovii și-i arunci în apă cu puțin otet ca să nu se înnegrească; apoi îi fierbi în apa sărată în care pui puțin otet. Când vor fi fierți bine, îi scoți din apă, faci un sos alb ca pentru sparanghel și-l torni peste ei (vezi sosurile).

TRUFE

Curăță-le de coaje (scoate-o cât poți de subțire). Dacă trufele vor fi pline de pământ, le pui mai întâiu în apă, le lași câtva timp și apoi le schimbi apa și le freci cu o perie. Le speli în mai multe ape. Se pot curăța și uscate de pământ fără a le pune în apă, și le speli pe urmă. După ce le-ai curățat pielița cu un cuțitaș, le pui într'o cratiță cu zeamă de carne, să fie acoperite, le pui sare, piper multicel, puțin unt; pune totul pe foc iute, și

TRUFE, MOD

acoperi cratița. După 20 minute scoți trufele, le ștergi, le așezi pe un taler într'un șervet și le dai la

Curăță trufele, taie-le felii subțiri și pune-le în untdelemn cald, puțin usturoiu tocat. Le lași puțin pe spuză, le pui sare, piper, zeamă de lămâie și le

TRUFE, MOD

dai la masă.

După ce cureți bine trufele, le tai felii subțiri,

le pui cu unt la foc; după ce le-ai lăsat câteva minute, torni peste ele o jumătate pahar de șampanie sau alt vin alb bun, puțin sos spaniolesc (vezi sosurile), le mai lași puțin pe un foc foarte potolit. Când le dai la masă, le scoți grăsimea.

CEAPĂ ÎNĂBUȘITĂ

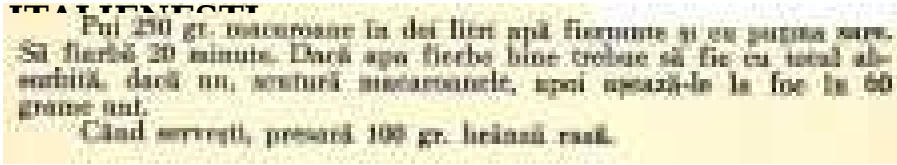
Fă un rântaș cu unt și făină, umple cu vin roșu și zeamă de carne. Adaugă cepe fierte timp de un sfert de oră, cu un buchet compus din pătrunjel, cuișor, cimbru, foaie de dafin; pune să fiarbă și servește pe crutoane prăjite în unt, capere întregi și sardele (anchois) tăiate. Când cepile s'au fiert în bulion, au fost scuturate de apă și s'au răcit, le mănânci salata cu untdelemn și oțet.

LEGUME CU COSTIȚĂ

Tai napi, cartofi și ceapă în bucăți mici și rumenește-i în unt, apoi torni atâta apă pentru ca să le acoperi. Pui sare, piper și câteva bucăți de costiță afumată. Acoperă cratița și lasă să fiarbă până ce mâncarea e gata. Atunci toată apa s'a evaporat.

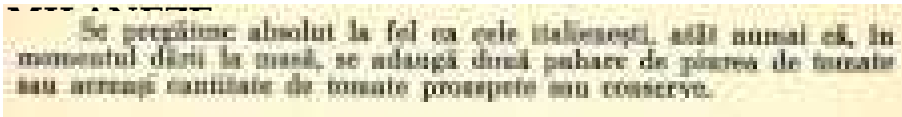
XIII. MACAROANE ȘI FIIMSIRI

MACAROANE ITALIENEȘTI


Pui 250 gr. macaroane în doi litri apă fierbinte și cu puțină sare. Să fiarbă 20 minute. Dacă apa fierbe bine trebue să fie cu totul absorbită, dacă nu, scurtă macaronele, apoi așază-le la foc în 60 grame unt.

Când serveşti, presară 100 gr. brânză rasă.

MACAROANE MILANEZE


Se prepăteşte absolut la fel ca cele italieneşti, afară numai că, în momentul dării la masă, se adaugă două pahare de pătrea de tomate sau aproape cantitate de tomate proaspete sau conserve.

PÂINE DE MACAROANE

Ia o formă uniată și adaugă î cepând cu sosul. Să fiarbă la „baiu

MACAROANE GRATINATE

Ia 250 gr. macaroane și fierbe-le într'un litru și jumătate de apă fierbinte și puțin sărată. Ia 50 gr. unt, pui jumătate în mijlocul fier- berei, iar cealaltă jumătate numai la sfârșit, punând bucățele mici peste pesmetele pisat.

Le pui într'o tigaie sau cratiță, acoperi cu un strat de brânză rasă, pesmete, și lași la cuptor zece minute.

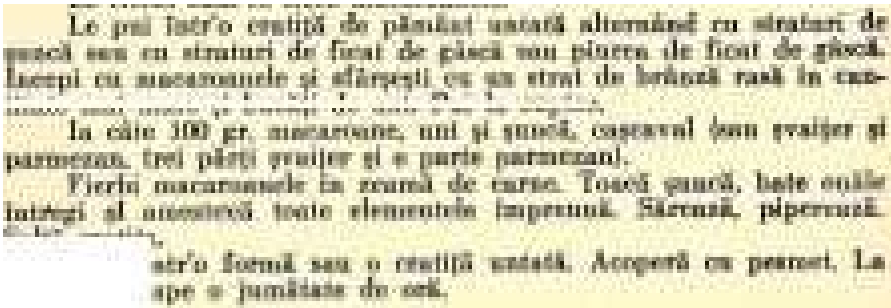
lofcaoa și tăițeii la fel.

MACAROANE CU SMÂNTÂNĂ

SUFLE DE MACAROANE

MACAROANE GRATINATE CU SMÂNTÂNĂ

PREPARAȚIA SPAGHETELOR
Le Fierbi cum se fierb macaroanele.



Le pui într'o cratiță de pământ unsată alternând cu straturi de gușcă sau cu straturi de ficat de gâscă sau pluvca de ficat de gâscă. Începi cu macaroanele și sfârșești cu un strat de brânză rasă în can-

la câte 300 gr. macaroane, unt și gușcă, cașcaval (sau gvaițer și parmezan, trei părți gvaițer și o parte parmezan).

Fierbi macaroanele în zeamă de carne. Toacă gușcă, bate ouăle întregi și amestecă toate elementele împreună. Sărează, piperează.

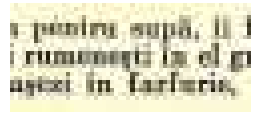
ster'o formă sau o cratiță unsată. Acoperă cu pesmet. La ape o jumătate de oră.

Saltă cratifa.

MACAROANE IN ZEAMĂ DE CARNE

MACAROANE CU NUCI

TĂIȚEI CU GRIȘ SAU PESMET tăițeii sunt fierți, îi strecori, îi prăjit și unt proaspăt topit.



Unii îi fierb în lapte.

TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DULCE

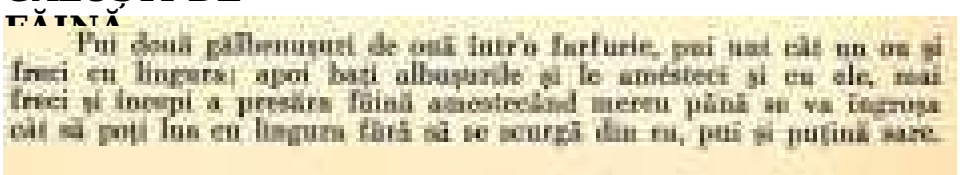
TĂIȚEI CU MAC

Fierbi tăițeii în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci tăițeii cu macul și cu unt și torni în farfurie.

TĂIȚEI CU PARMEZAN

GĂLUȘTE, CĂLȚUNAȘI, PARANAȘI etc.

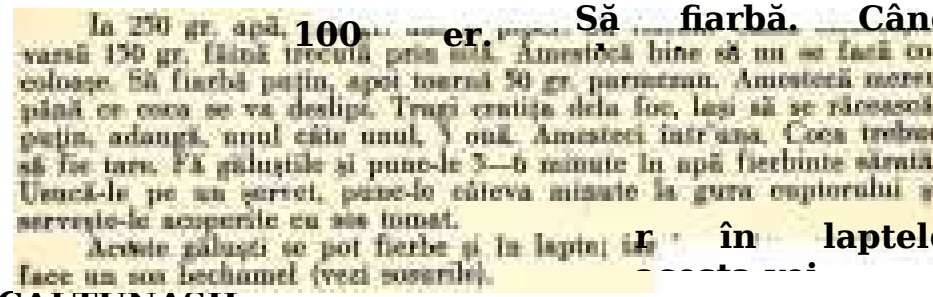
GĂLUȘTI DE FĂINĂ



GĂLUȘTI DE BRÂNZĂ

Iei o jum. kg. de brânză dulce de vacă si 100 gr. făină, pui puțină sare, 25 *gr.* de unt, 2 gălbenușuri de ouă, le frămânți bine toate cu o linguriță, formezi gălușteie și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Frăteștí într'o cratiță pesmet de franzelă în unt, și după ce scoți gălușteie fierte din apă, le pui în taler, și torni pesmetul prăjit peste ele.

GĂLUȘTI PARIZIENE


In 250 gr. apă, ... vărsă 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă bine să nu se facă cocoloașe. Să fiarbă puțin, apoi tornă 50 gr. parmezan. Amestecă mereu până ce coca se va desface. Trage cratița dela foc, lasă să se răcească puțin, adaugă, unul câte unul, 3 ouă. Amestecă întruna. Coca trebue să fie tare. Fă găluștile și pune-le 3—5 minute în apă fierbinte sărată. Usucă-le pe un șervet, pune-le câteva minute la gura cuptorului și servește-le acoperite cu sos tomat.
Aceste găluști se pot fierbe și în lapte; ... face un sos bechamel (vezi sosurile).

100 er. Să fiarbă. Când r în laptele

CALȚUNAȘII

Facem un aluat din ouă și făină; proporțiile 1 ou la 100 gr. făina. întindem pasta pe masa bucătăriei, o subțiem cu sulul, o lăsăm să se răcească, apoi tăiem din ea bucățele cam de 10 cm. pătrați. înăuntrul acestor fragmente punem brânză albă și dulce de vacă, frământată cu ouă întregi. închidem foaia călțunașului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt.

PAPANAȘII

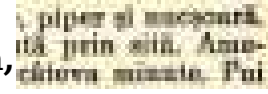
Fă un amestec de: făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta s'a întărit, fă-o găluști pe care le fierbi în apă. După 10—15 minute le scoți spre a le prăji în unt proaspăt.

Torni deasupra smântână și servești.

Unii adaugă și un praf de zahăr pisat.

GNOCQUIS

Iată o cunoscută mâncare italiană:


..., piper și nucșoară. ... prin sită. Amestecă ... câteva minute. Pui

Pune într'o cratiță 250 gr. apă, 100 gr. unt, sare

Adu clocotul și varsă în cratiță 150 gr. făină trecu

-_____nAnnlAoen QX finT-kX

SUFLE NAPOLITAN

taie j acoperit.
deasupra un *sos alb* sau un *sos tomat* (vezi sosurile).

XIV. PEȘTELE

CUM SĂ CUMPĂRĂM PEȘTELE. — CARE ESTE PEȘTELE CEL PROASPĂT?

SFATURI ȘI LĂMURIRI

8 7. In sfârșit o ultimă experiență cât privește peștii cu solzi. Prinde# cu unghia solzul unui pește, dacă solzul se ridică ușor, se desface și se desprinde peștele e proaspăt, iar dacă solzul stă

PEȘTELE PRĂJIT

țeapăn lipit de trup, peștele e vechiu.

După ce cureți și speli peștele, îi dai sare și-l lași să stea puțin, îl\ tăvălești în făină și-l pui în tigae unde ai unt proaspăt, gra- fierbinte sau untdelemn. Rumenit frumos, îl dai fierbinte la masă.

Prăjiți sunt buni: caracuda, șalăul, crapul, aterinele și toți ceilalți

CRAPUL

CRAP CU VIN NEGRU

Fierbe crapul ast'fe 2—3 căței de usturoiu, f Toarnă vin roșu cât să trebue.

In altă cratiță faci potrivit cu mărimea pesi Retrage

1: pune în cratiță: ceapă tocată, pătrunjel, runză de țelină, cimbru, dafin, sare și piper, acopere bine peștele. Să fiarbă domol cât un rântaș cu unt și făină în cantități egale telui. Să se rumenească făina câteva minute, c și umple rântașul, încetul cu încetul

CRAPUL PROVINCIAL

Cureți crapul, îl tai felii și-1 pui într'o tavă unde ai pus unt sau untdelemn și-1 așezi la cuptor. II stropești de câteva ori. Când e gata il scoți pe o farfurie caldă și-1 acoperi cu următorul sos pregătit di-

PEȘTELE ¿și

nainte. .Curăță 6 sau 8 tomate scoate-le pielița și semințele, tc delemn. Adaugă sare, piper, 2- tocat. Să stea pe foc domol vrei

CRAPUL ALSACIAN

Un crap de 3 kilograme.

Rumenești ceapă în untdf sară o lingură de făină și lasă, umple cu 6 linguri bulion, ada piper pisat. Să coacă acoperit]

In timpul acesta curăță pe <

CRAP CU CIUPERCI

Rumenește arpagic vreo 10 sare, piper, o foaie de dafin,] în acestea crapul tăiat bucățele

CRAP UMPLUT

Sărează un crap mare, ung Apoi pregătește o umplutură de se rumenească într'o tigae cu i rumenite,

CRAP A LA LAVALIERE

Dau acum o mâncare pe < Paris, numărul festiv publicat : lui Brillat-Savarin.

Mâncarea nu

j — potrivit cu mărimea crapului, — >acă-le și pune-le într'o cratiță cu unt- -3 căței de usturoiu și puțin pătrunjel » 20 de minute.

demn, adaugi eșalotă și usturoiu, pre- pe foc domol, să prindă coloare. Apoi ugă clasicul buchet, pune sare și mult la foc domol cam 45 minute.

eștele, scoate-i icrele

sau laptii și taie-1

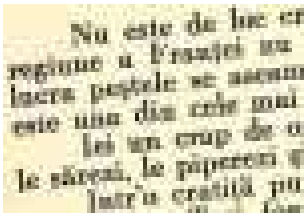
lichidul pregătit și

—15 bucăți, adaugă ciuperci, pătrunjel, pune un pahar de vin și apă. Așează , Pune să fiarbă la un foc iute. Când e i felii de franzelă prăjite și cu felii de

e-1 cu untdelemn și așează-1 într'o tavă. ; orez sau miez de pâine ras, pune-o să untdelemn, ia 2 cepe tocate mărunt și uri de vin, 70 gr. zahăr pisat și umple i cu untdelemn.

care am găsit-o în ziarul „Figaro“ din în 1926 cu prilejul centenarului morții ne i l-am dat noi, orientându-ne după

CRAP DELICIOS DE NISSA a^


Nu este de loc cr
regimul a fraţei ua
lucru peştele se asem
este una din cele mai
lei un crap de o
le sărează, le pîpăresc
într'o cratiţă pă

ae U contai la UHL Peca«

CRAP IN ASPIC

Ia un crap, taie-l în bucăți pune-l în cratiță cu ceapă, usturoii! puțin, pătrunjel, sare, piper, puțină zeamă de carne, câteva ciuperci, o lingură de făină, 2 linguri untdelemn de salată. Lichidul să acopere peștele. Să fiarbă fără capac și cât de tare în clocot vreo 20 de minute.

Când crapul a fiert, scoate bucățele, pune-le într'o farfurie. Pune ciupercile împrejur, trece sosul printr'o strecurătoare, peste pește. Rece zeama va fi închegată. Și așa trebue mâncat.

CRAP CU CEAPĂ

Taie în felii subțiri un crap și adaugă aceeași cantitate de ceapă tăiată în rondele. Rumenește în unt și pește și ceapă, apoi umple cu un pahar de apă și 500 *gr. vin* alb. Să fiarbă patru ore după ce ai sărat și ai piperai.

CRAP CU BERE

CRAP SAU BARBUNI CA LA MARSILIA

Fierbe peștele în unt.

CRAP SAU ALT PEȘTE GRAS „SAUCE-MEUNIÈRE"

Rumenește peștele în unt proaspăt și untdelemn de salată. După ce s'a fiert, trece-l într'o farfurie. într'o cratiță mai mică înfierbântă un|, pune pătrunjel tocat multicel, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Amestecă bine aceste legume, toarnă-le în grăsime unde a fiert peștele. Cald de tot, torni acest amestec peste pește.

BURTĂ DE CRAP SARAMURĂ aprinși și grătarul încins.

CRAP PESCĂRESC

CRAP GĂTIT SPANIOLEȘTE

CRAP UMPLUT CU NUCI

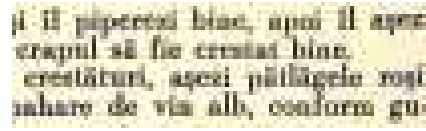
Speli peștele, îl spinteci, apoi îl umpli cu umplutura următoare: prăjești în untdelemn, orez și ceapă și apoi îl fierbi pe jumătate cu apă, sare, piper, puțin pătrunjel, adaugi 50 de nuci pisate și stafide roșii. Amesteci bine totul, umpli peștele și-l pui la cuptor cu untdelemn.

IAHNIE DE CRAP

Speli peștele, îl tai bucățele, îl prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă mai multicică, așezi peștele la cratiță, îi pui ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roșii, pătrunjel, puțină apă și-l lași să fiarbă. Când á scăzut dai la masă.

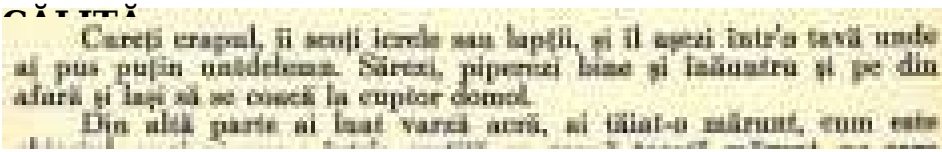
CRAP UMPLUT CU STAFIDE

lași până ce crapul s'a copt.



■ II stropești, cât se coace cu untdelemn din tavă.

CRAP PE VARZĂ



CRAP IN VIN

De jur-împrejurul peștelui și in tăiate în felii și mai torni și câteva]

SALĂU CU VIN ALR
ȘALĂU PRĂJIT EXTRA

Curăță salăul, sărează-1, piperează-1 apoi toacă mărunt ceapă și pătrunjel și acoperă salăul care va trebui să tămâie astfel o oră. Apoi întorci peștele, îl tii încă o oră sub această tocătură. Apoi îl cureți bine de zarzavat, îl tăvălești în făină și îl pui într'o cratiță în untdelemn spre a se prăji.

ȘALĂUL DOAMNA CASEI

Toacă câte o lingură de c6apă și pătrunjel și subtiază în rotogoale 100 gr. ciuperci. Taie o pătlăgea rosie, după ce i-ai luat pielița și semințele, o sfărâmi. Pune unt într'o cratiță, așează jumătate zarzavaturile, apoi peștele, în sfârșit restul legumelor. Stropește cu un mare pahar de vin alb, presară 2 linguri de pesmet și adaugă bucățele de unt. Sărează și pipărează. Pune cratița pe mașină. îndată ce a început fierberea bagă la cuptor la foc tare și lasă să se gratineze până ce zeama a scăzut pe jumătate.

Servește cu lămâie.

SALĂUL ȚICA

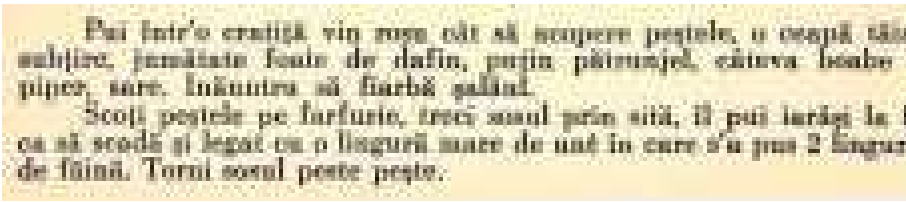
Pune într'o cratiță unt pe care îl topești, ceapă tocată mărunt, puțin pătrunjel. Culcă salăul deasupra și varsă 3—4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până se acoperă peștele, zeama unei jumătăți de lămâie și 2 tomate, fără pieliță, fără semințe și tocate. Sare și piper. Acoperă cratița și lași să fiarbă 25—30 minute.

Scoate salăul pe o farfurie, și toarnă deasupra lichidul în care a fiert după ce i-ai încorporat puțin unt.

Dacă vreți puneți la cele două capete ale farfuriei rondele de pătlăgele vinete tăvălite în făină și prăjite în untdelemn.

ȘALĂUL DUDUEI

ȘALĂUL MENAGEREI


Pui într'o cratiță vin roșu cât să acopere peștele, o ceapă tăi
sulfiine, înnăbuțite foaie de dafin, puțin pătrunjel, câteva boabe
piper, sare. Înăuntru să fiarbă șalăul.
Scoți peștele pe farfurie, treci sosul prin sită, îl pui iarăși la
ca să scadă și legat cu o linguriță unse de unt în care s'a pus 2 linguri
de făină. Torni sosul peste pește.

PEȘTELE
ȘALĂUL IN VIN
NEGRU

Aceeași pregătire ca și „Duduiei“ cu deosebire

ȘALĂUL CONAȘULUI reaza cât trebue. Când peștele e fiert, fă să scadă lichidul și adaugă vreo 8—10 linguri de „Sos Bechamel“.

Pe farfuria de dat la masă torni sosul, pui șalăul și torni dea-

ȘALĂUL EPISCOPULUI

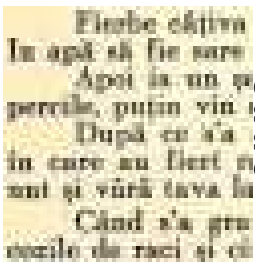
Curăță șalăul, desprinde-1 puțin de pe șira spinării, Jaie-i capul. Moaie peștele în lapte, tăvălește-1 în făină, apoi în ouă bătut, în praf de miez de pâine și, în sfârșit, prăjește-1 în unt.

Puneț' șalăul pe fai fierbinte.

•furie, scoate-i șira și mai stropește cu unt

ȘALĂUL SOVIETIC

ȘALĂUL CU RACI


Fierbe câțiva
în apă să fie sare
Apoi în un
percile, puțin vin
După ce s'a
în care au fiert
unt și vărsă tava în
Când s'a gre
cozile de raci și ci

dau și fierbe-1, m apa cu care a ilb și o lingura de unt proaspăt, fiert șalăul, îl pui într'o tavă cu acii și ciupercile, pune deasupra

1 6 8

sare, piper. Umpli de pătlăgele roșii.

ete și torni unt topit pe deasupra. Să coacă

tiță și toarnă pe

ntr'o cratiță pui una sau două cepi tocate — — 2 căței de usturoiu striviți, unt proaspăt, cu un pahar de vin alb și câteva linguri de sos Acest sos îl torni peste șalău..

Apoi presari pesm la cuptor cam 15—20 min

Mai pune și cimpoe

PĂSTRĂVII DOAMNEI MELE

PĂSTRĂVI SOS MEUNIERE

Foarte întrebuințată mâncare în restaurantele din Paris.

Cureți păstrăvii, îi tăvălești în făină, îi sărezi, îi coci : proaspăt, îi întorci pe cealaltă parte și îi coci la fel.

Ii scoți, când sunt gata pe farfuria de serviciu, îi stropești ținã zeamă de lămâie și presari peste ei pătrunjel tocat mărun

Untului din cratiță unde s'a copt peștele, mai adaugă puț îi lași până devine spumos și torni sosul peste pește.

PĂSTRĂVI IN HÂRTIE

Curățã, spală păstrăvul, apoi freacă-1 cu o iumătate de lămâe.

LINUL

LIN GĂTIT

lei linul bine curățat, îl lași într'un servet să se usuce, îl pui în untdelemn fierbinte să se rumenească, apoi îi adaugi apă, zeamă de lămâie, vreo 5 căței de usturoiu tocați, pătrunjel multicel tocat, 2 sar-

sosieră. (Vezi sosurile).

LIN CU SOS ALB ȘI CU CARTOFI puțin pătrunjel, dafin, lasă să fi

LINUL RASOL și apoi adaugă peștele.

Principalul este ca peștele să fie întotdeauna acoperit de lichidul în care fierbe.

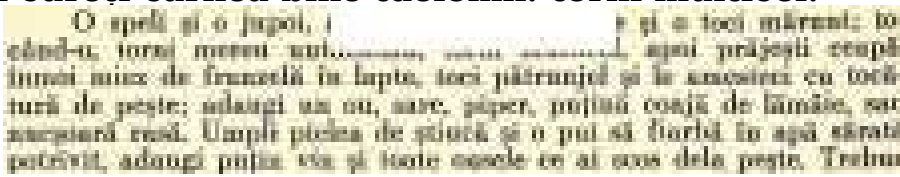
ȘTIUCA GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Iei știuca bine spălată, o tai bucățele și o pui într'o crațiță cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin, sare, piper, vreo două cuișoare și un pahar de vin alb. Lași să fiarbă o jumătate de oră; scoți

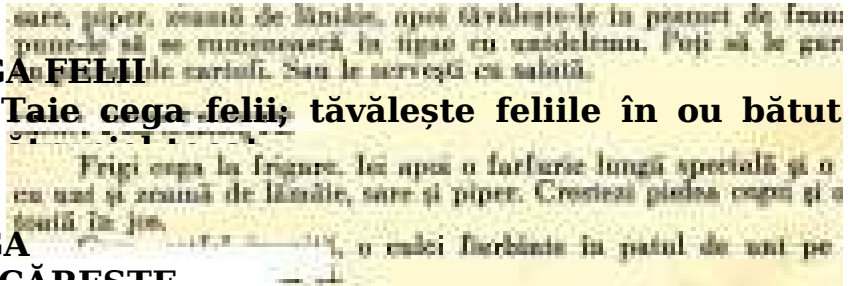
ȘTIUCA GĂTITĂ NEMȚEȘTE

fiarbă încet, bine acoperit. Când dai la masă, scoți bucățelele pe farfurie; treci sosul prin sită, pui puțină zeamă de ISimfiie «i-l torni neste pește.

ȘTIUCA UMPLUTĂ GĂTITĂ EVREEȘTE
ápoi cureți carnea bine tdelemn. torni multicel.



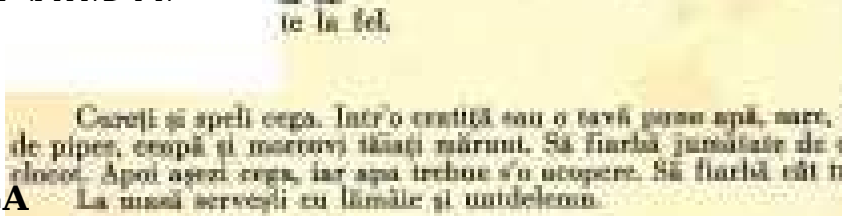
O speli și o jupoi, [illegible] și o toci mărunt; tocând-o, torni mereu ulei..... apoi prăjești ceapă, înmoi niște de franzelă în lapte, torci pătrunjel și le amestecă cu tocătură de pește; adaugi un ou, sare, piper, puțină coajă de lămâie, sau mărar rasă. Umpli pielea de știucă și o pui să fiarbă în apă sărată potrivit, adaugi puțin vin și toate oasele ce ai scos dela pește. Trebue



sare, piper, zeamă de lămâie, apoi tăvălește-le în pesmet de fran
pune-le să se rumenească în tigae cu untdelemn. Poți să le gar
de cartofi. Sau le servești cu salată.

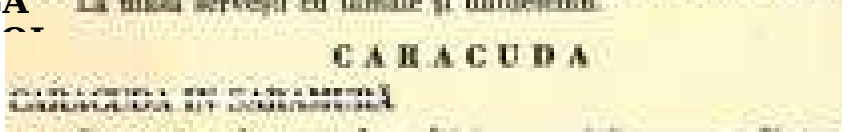
CEGA FELII

Taie cega felii; tăvălește feliile în ou bătut



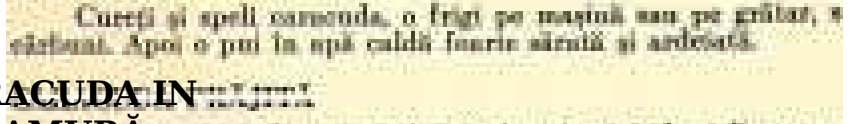
Frigi cega la frigare. Iar apoi o farfurie lungă specială și o
cu ulei și zeamă de lămâie, sare și piper. Crestezi pielea cegei și
feliă în jos.

CEGA



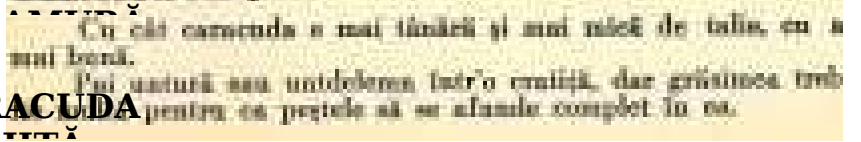
, o calci fierbinte în patul de ulei pe
ie în fel.

CEGA



Cureți și speli cega. Într'o cratiță sau o tavă pune apă, sare,
de piper, ceapă și mărarul tăiați mărunt. Să fiarbă jumătate de
clocot. Apoi așezi cega, iar apa trebue s'o acopere. Să fiarbă cât
La masă servești cu lămâie și untdelemn.

CAHACUDA



Cureți și speli caracuda, o frigi pe mașină sau pe grătar,
căzbuni. Apoi o pui în apă caldă foarte sărată și ardeiată.

CARACUDA IN

Cu cât caracuda e mai tânără și mai mică de talie, cu
mai bună.
Pui untură sau untdelemn într'o cratiță, dar grăsimea trebue
pentru ca peștele să se afunde complet în ea.

CARACUDA

MORUNUL

MORUN GĂTIT CU VIN DE MADERA ȘI TRUFE

Taie-1 felii și pune-1 la foc cu unt, ceapă tocată, morcov, țelină, pătrunjel, foaie de dafin, cuișoare, boabe de piper, o lingură de untdelemn; rumenește totul, stropește din când în când cu vin de Madéra sau Malaga și cu apă; pune sare și piper. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adaugă si tăiate felii, puțin oțet. Când peștele va fi fiert, mai lăscoate peștele și treci sosul prin Morunul sită; pune-1 iar la foc, pune în el câteva trufe curățate și tăiate felii, mai lasă câteva minute să fiarbă și toarnă peste pește.

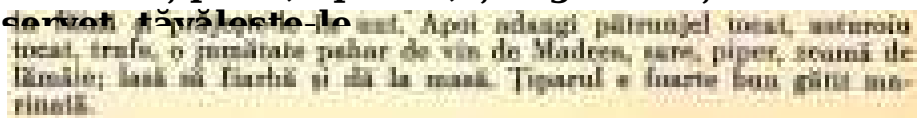
MORUN STUFAT CU CIUPERCI

Ț. I P A R U L

ȚIPAR STUFAT

ȚIPAR GĂTIT PIEMONTEZ

Taie țipatul, spală-1, șterge bucățelele cu un servet, tăvălește-le



SOMNUL

SOMN CU TRUFE, MOD MILANEZ

Curăță, spală peștele, taie-1 felii; șterge feliile cu un șervet, tă- vălеJste-le în făină și prăjește-le în unt: scoate-le din unt, presară puțină sare peste ele și pune-le la farfurie. Pune în cratiță, în untul în care ai prăjit peștele, pătrunjel, puțin usturoiu tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucățele, sare, piper, puțină apă; lasă să fiarbă puțin și toarnă deasupra peștelui. Dai cald la masă.

SOMN STUFAT

tăiată, pătrunjel tocat, o jumătate lingură de făină. Stinge cu apă și ix ~;ner< Feliile de pește rumenește-le

sos; adaugă ciuperci tăiate, lasă

NISETRU PRĂJIT

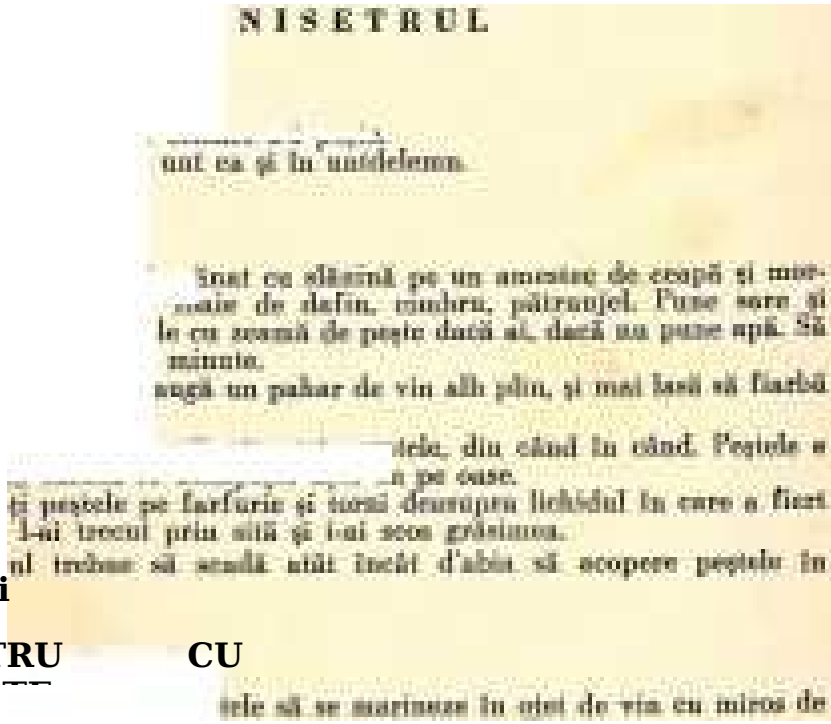
Se prăjește ca oricare alt pește.

NISETRU RASOL

Asezi peștele împă covi tăiati mărunt, foi piper măcinat. Umpl fiarbă domol 20 de tarhon. Apoi prăjește-1 în untdelemn fierbinte. Când e bine aurit scoa- te-1 întro altă cratiță.

In altă cratiță pune ceapă tăiată în felii foarte subțiri, adaugă untdelemnul în care s'a prajit peștele, pune sare și piper, acoperă cra-

năie, sare
așează-le î
dai la mas


NISETRUL

unt ca și în untdelemn.

înat ce sfârșină pe un amestec de ceapă și mor-
aie de dafin, cimbru, pătrunjel. Pune sare și
le cu zeamă de pește dacă ai, dacă nu pune apă. Să
mănânce.
ugă un pahar de vin alb plin, și mai lasă să fiarbă

tele, din când în când. Peștele s
n pe case.
ți peștele pe farfurie și toarnă deasupra lichidul în care a fiert
l-ai trecut prin sită și i-ai acoperă gătitura.
ul trebuie să aradă atât încât d'abia să acopere peștele în

farfuri

NISETRU CU TOMATE

tele să se marineze în ulei de vin cu miros de

tița și lasă să fiarbă încet. Peste câteva minute adaugă câteva pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și tăiate in bucăți. Să fiarbă bine câtva timp, apoi

Când servești stropește cu câteva

toarnă sosiil peste feliile de pește și să mai fiarbă încet 15 minute.

SCRUMBIE PROASPĂTĂ DE DUNĂRE

SCRUMBIE DE MARE

BAKBUNII

BARBUNI CA LA NISSA

Se pregătește întocmai ca și „Crapul delicios de Nissa“. (A se vedea la acest capitol mâncarea de crap cu acest titlu).

BARBUNI MARINATĂ

DIFERIȚI PEȘTI

SUFARUL PRĂJIT

încă un pește de Mare care se mănâncă făcut iahnie ca barbunul. (Vezi acești pești).

CHEFAL ȘI ȚĂRI

STAVRIZII PRĂJIȚI

Se pregătesc la fel ca guvidiile. Este un pește de mare care se

OBLEȚII PRĂJIȚI

Acești peștișori sunt foarte gustoși prăjiți. „ . .. Ii tii (vreo 2 ore în lapte, apoi îi scuturi, îi tăvălești în făina și 11 prăjești în untdelemn.

PLEVUȘCĂ SARAMURĂ

Acești peștișori sunt buni saramură sau prăjiți. Saramură, îi irigi mai întâiu pe mașină foarte repede, apoi îi saramura, 11 irigi mai iu arunci în apa 5 ai introdus și un ardeiu roșu tăiat în

Prăjiți se fac ca toți ceialți pești în untură sau untdelemn.

ATERINELE SARAMURĂ ȘI PRĂJITĂ

Acești peștișori de Mare se pregătesc întocmai ca obleții sau ple-

BIBANUL

Saramură ca și ceilalți pești.

PLATICA flagele roșii.

PATRU PLACHII

PLACHIE DE MORUN

Carafă peștele, taie-l în felii, dăi sare apoi pune-l într'o cratiță și peste peste pune: 500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn de salată, zeama dela 2 lămâi și felii de lămâie fără coaja cea galbenă, o lingură de sos tomat, 5—4 căței de usturoiu tăiați în lungime, rădăcini de pătrunjel tăiate subțire, frunze de pătrunjel, sare și piper.

Fierbe toate acestea împreună vreo 5 minute, apoi așează peștele deasupra și lasă ca să fiarbă din nou.

Când peștele a fiert destul, pune-l pe o
deasupra.
Se poate păstra chiar 2 zile la răcoare.

PLACHIE DE NISETRU

Se face la fel ca cea de morun.

PLACHIE DE CEGĂ

Se face la fel ca cele de mai sus.

PLACHIE DE ȘALĂU

XV. RACII, MIDIILE, MELCII ȘI CARACATIȚA

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Racii nu trebuesa mâncați decât vii, racul mort nu e nici gustos enic. Cum să cumpărăm racii?

Racii, după cum arătăm mai jos, sunt grași în lunile de vară, iar ele încep să fie pline de icre din Septemvrie până în Noemvrie : depun.

Cum cunoastem dacă animalul e rac sau

2 La talie egală, picioarele răcoaicei sunt

*** mult mai mici decât**

a e(când la răcoaică locul e gol.

Deci, din Mai până în Octomvrie, cumpărați mai mult raci, iar târșitul lui Septemvrie până în Noemvrie cumpărați răcoaice. Icii bine pregătiți sunt o mâncare delicioasă, dar trebue între- i numai în lunile în care sunt grași.

•edința, aproape generală, este că racii sunt buni numai în lu- îoroase, adică în lunile cu litera R, dela Septemvrie la Aprilie r. Foarte mare eroare. Racii sunt grași, începând dela sfârșitul ilie și până pe la sfârșitul lui Septemvrie. Mai departe slăbesc tai au suculență.

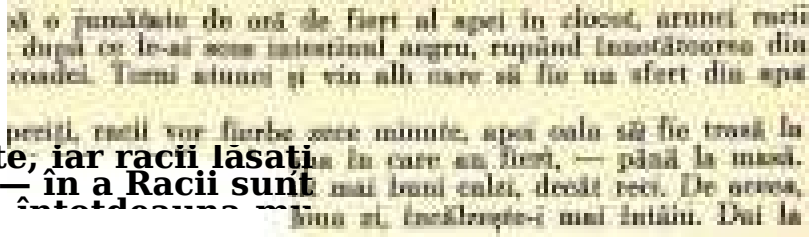
postul Paștelui răcoaica poartă icrele sub coadă, fiind gata a me, iar în postul Sfintei Marii, racii sunt grași, iar răcoaicele ă aibă icrele formate înăuntru. In Septemvrie și Octomvrie

RACII

RACII FIERȚI CU VIN

Pui într'o oală ceapă, morcovei, buchetul, multă sare și mult piper măcinat, fiindcă racii sunt buni foarte sărați și iuți. Unii pun și ardeiu roșu.

Un principiu este că racii să nu fiarbă în apă prea multă, de aceea să nu se puie mai multă apă decât atâta cât să acopere exact racii.



mijloc
'll
o parte, iar racii lăsați
— în a Racii sunt
întotdeauna m

RACI CU

Pui în oală aceleași legume: ceapă, morcovi, bucheţul şi o bucată de unt proaspăt. Sare, piper, lași să se rumenească zarzavaturile, apoi adaugi 2 părți zeamă de carne şi o parte vin alb. Să fiarbă la clocot mare. Arunci arunci racii albiș acoperiți cu apă după ce le-ai scos intestinul şi lași să fiarbă 10 minute acoperiți.

Tragi oala şi urmezi ca şi în prima rețetă.

RACI

Urmând precepta că racii nu trebuc să fiarbă în prea multă apă, iată altă preparație.

Pui pentru 24 raci unt, ceapă, morcovi; o foaie de dafin, puțin cimbru, un cuișor, un căței de usturoiu tocate toate. Apoi sare, piper şi ardeiu roșu, numai o jumătate pahar de apă. Lași să fiarbă la foc iute 10 minute. Arunci apoi racii operiți cum am arătat şi un păhărel de vin alb. Acoperi şi lași să fiarbă puternic cam 8—10 minute.

Tragi oala şi lași racii în zeamă.

Serveşti cu zeama trecută prin sită.

RACI NANTUA

Iată o foarte fină preparație:

Pune racii în apă nesărată şi fierbinte. Să fiarbă numai 5 minute, apoi curață-i de coji şi pune-i să pălpăe încet în unt proaspăt. După jumătate ceas de fierbere domoală, când untul s'a colorat trandafiriu, pune puțină făină pe raci şi amestecă cu o lingură de argint. Pentru 60 cozi de raci se pune jumătate lingură de făină.

Dacă făina şi racii s'au amestecat bine, toarnă deasupra 250 gr. smântână proaspătă şi dulce. Amestecă şi lasă să fiarbă maximum 4 până la 5 minute. Sărează şi pipărează.

RACI BORDELEZI

' Este o pregătire destul de cunoscută.

Iată preparația:

Intr'o cratiță înfierbântă unt proaspăt şi înăuntru^ pui: ceapă, usturoiu, foaie de dafin, cimbru. Toate acestea tocate mărunt. Rume-

neşte, dar nu prea tare, această în tocăniţă. Când sunt gata, le arunci în crăiţa 24 raci bine spălaţi şi cu tubul cel negru scos. Pui sare şi ardeiu roşu.

Ii şalţi în unt până ce s'au înroşit bine. Stropeşti cu un păharuţ de coniac şi-i dai foc cu un chibrit. Când s'â stins, torni un pahar de vin alb şi o lingură de tomate, fără pieliţă şi seminţe.

Acoperi crăiţa şi fierbi puternic timp de 15 minute.

Apoi pui racii într'un castron sau o farfurie pui în sos puţin unt proaspăt ca să legi bine sosul, îl torni peste raci şi dai la masă cu pătrunjel tocat deasupra.

RACII MARINĂREŞTI

Fierbi racii ca de obiceiu cu ceapă, morcov, cimbru, foaie de dafin, sare şi piper sau ardeiu roşu. Alături faci un sos cu unt proaspăt topit, în- care amesteci sare şi ardeiu roşu. Acest sos îl pui într'un castron special, deasupra torni apă caldă cât trebue şi serveşti.

RACI FRIPTI

Cureţi racii ca de obiceiu după ce i-ai spălat în mai multe ape. Pregăteşti un jăratic tare şi pui racii vii deasupra.

Când s'au fript, îi aşezi într'un castron unde ai pregătit o saramură cu mult ardei roşu.

RACI PILAF

Fierbi racii în apă sărată, după ce i-ai spălat în mai multe ape, îi cureţi lăsându-le picioarele de dinainte, gâturile şi ca să nu cadă gâtul, laşi un inel dela începutul gâtului lângă trup. Tot interiorul corpului îl scoţi cu picioruşele, îl pisezi şi îl pui iar la foc cu puţină zeamă în care au fiert racii, laşi să fiarbă puţin şi treci prin sită. Apoi pui la foc untdelemn, prăjeşti în el puţină ceapă tocată, pui orezulj, îl laşi câteva minute, amestecând mereu cu lingura şi torni zeama în care ai fiert corpurile racilor. Adaugi piper,încă puţină sare, pătrunjel tocat, aşezi racii în el şi laşi să fiarbă până ce scade. Unii pun şi bulion de pătlăgele.

SCORDOLEA DE RACI

Speli bine racii în măi multe ape şi-i pui să fiarbă în apă sărată; îi cureţi ca pentru pilaf. Pisezi nuci bine, mărunt, înmoi miez de franzelă în apă, pisezi puţin usturoiu, amesteci cu nucile şi treci

prin sită; adaugi puțin oțet. Așezi racii pe taler, torni scordoleaua peste ei și pé urmă torni puțin untdelemn.

RACI MAIONESA

Speli racii bine și-i fierbi, apoi îi cureți. Faci maioneza. Iei măsline bine spălate, lăptuci tăiată felii subțiri, hrean ras, sfeclă fiartă. Așezi toate acestea pe un taler, amesteci cu racii și torni maioneza peste ele. Poți pune și felii de morun.

RACI PRĂJIȚI

Fierbe racii, scoate-le cojile, tăvălește-i în făină jește-i în cu sare apoi pră-

CHIFTELE DE RACI

Fierbi racii, după ce le-ai scos tubul digestiv, apoi toacă scoate-le cojile, mărunt cozile, picioarele j și icrele fără cap și mijlocul cu răcoaicelor. grăsimea are, piper, franzelă muiată în apă, ceapă ă, 2 linguri de untdelemn. Toacă împreună : forma ca chiftelele de carne.

IAHNIE DE BACI

Scoate racilor tubul digestiv și fierbei cu sare, cimbru, frunză

RACI UMPLUȚI

Spală bine racii, rupe-le picioarele cele mici, deschide-i, curăță

ită. Ridică

Proporpa 30 de raci.

RACI FIERȚI FRANȚUZEȘTE 1 cafel de usturoiu strivit, clasicul buchet, 1 păhăruț coniac, sare, piper,'2 cuișoare. Un clocot, apoi pune racii după jum. oră și să fiarbă 15 minute. Scoți racii pe farfurie, iar sosul după ce ai pus unt, îl lași să scadă pe jumătate la' foc.

Servești.

RACI

Fierbe racii cu sare scoate-le cozile și înșiră-le sosul următor:

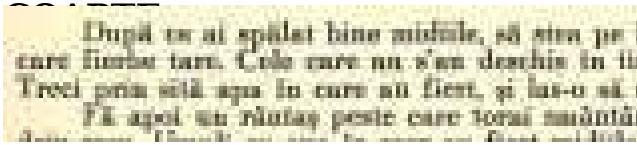
500 gr. cu albpitol, 100 gr unt, 1 lămâi mari, felii de

lămâie tăiate în bucăți fără coaja cea galbenă, o lingură de sos

ţõm a căţei de usturoiu tăiaţi în lung,
at, rădăcini de pătrunjel *i,* frunze de
căţi pătrunjel, sare şi piper. Toate
vj aceste elemente ireună câteva
tăia minute.
te bă câtva timp în clocot. Apoi scoate
subţ repede racii, pune-i ie şi toarnă
ire sosul deasupra.

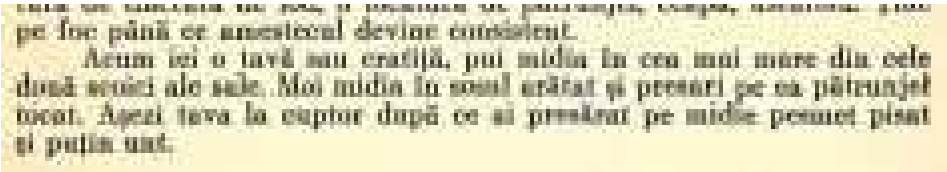
MIDIILE

MIDIILE



După ce ai spălat bine midiile, să stea pe foc zece minute în apă care fiarbe tare. Cele care nu s'au deschis în timpul acesta, le arunci. Treci prin sită apa în care au fiert, şi las-o să scadă.

Fă apoi un rântaş peste care torni smântână, sare, piper, sau ar-



pe foc până ce amestecul devine consistent.

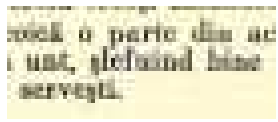
Acum iei o tavă sau cratiţă, pui midia în cea mai mare din cele două scoici ale sale. Moi midia în sosul arătat şi presari pe ea pătrunjel tocat. Apezi tava la cuptor după ce ai presărat pe midie pesmet pisat şi puţin unt.

MIDII CU

Deschizi midiile la căldură cum am mai spus. Păstrezi apa vărsată de midii. Pui la foc două linguri de untdelemn şi rumeneşti două cepi în feliii un căţel de usturoiu tocat, 50 gr. de slănină grasă tocată şi trei tomate fără pielită şi seminţe. Apoi pui midiile. Le salţi pe foc să se rumenească.

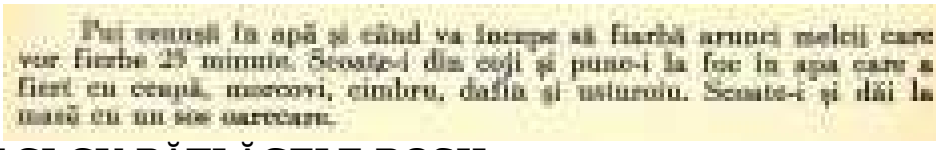
MIDII CU UNT

MELCI „A LA BOURGUIGNONNE“

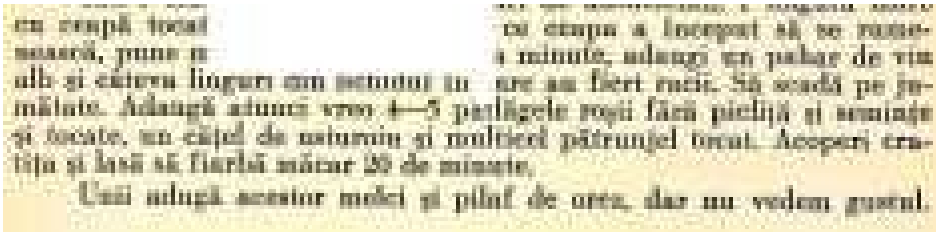


MELCI ROMÂNEȘTI

MELCI PARIZIENI


Pui venuși în apă și când va începe să fiarbă arunci melcii care
vor fierbe 25 minute. Scoate-i din coji și pune-i la foc în apa care a
fiert cu ceapă, mărar, cimbru, dafin și usturoiu. Scoate-i și dăi la
masă cu un sos carecare.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII


cu ceapă tocat
sosură, puse n
alb și câteva linguri cu smântână
mărunte. Adaugă atunci vreo 4—5 pătlăgele roșii fără pieliță și sminge
și tocate, un căpățel de usturoiu și multicel pătrunjel tocat. Acoperi cra-
tița și lasă să fiarbă măcar 20 de minute.
Unii adugă acestor melci și pilaf de orez, dar nu vedem gustul.

CARACATIȚA

CARACATIȚA IAHNIE

Spală caracatița în două ape calde și pune-o să stea 36 de ore în apă caldă. După acesta taie-o pieziș în bucăți: streconară apa în care a fost muiată, puse anumitemu cât trebue, 500 gr. vin, sare, piper, muștar, zahăr, stafide sultanii, ceapă și sos de tomate. Toate aceste puse-le într'o cratiță, toarnă sosul până va trece de trei degete deasupra amestecului. Pune capacul și lasă să fiarbă.

OREZ

sub!Șâld^n^c geX.

uȘ j^{P}umătă°i de^{6}Tămâie |i vârfurile dela picioarele caracatiței până

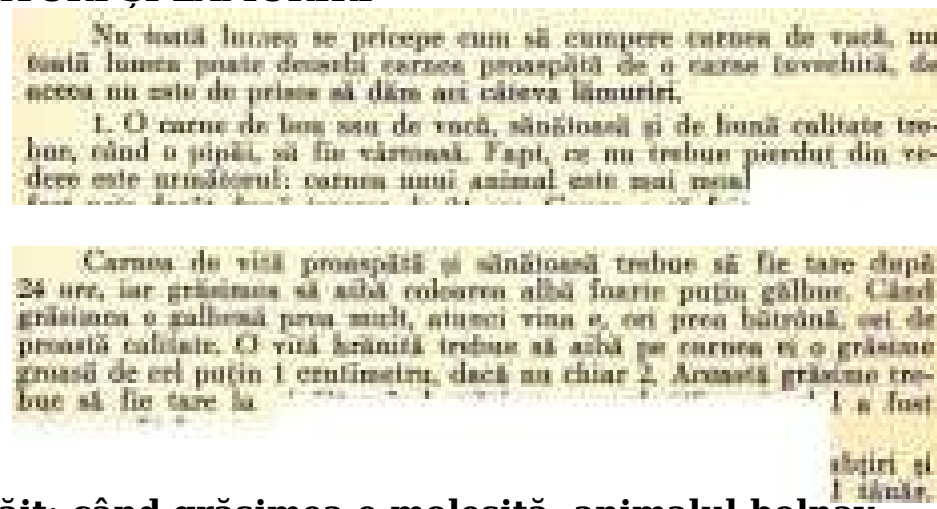
gată se va putea coace. Taie-le toate mărunt și amestecă-le în ceva. Unii pun și stafide și coacăzi. Amestecă bine această compoziție, umple cu caracatiță, coase-o și așează-o într'o cratiță, toarnă vin, zeamă de-a caracatiței, untdelemn, sare, piper, mărar, șoriș și pune-o să fiarbă în clocote.

Caracatița se poate găti și marinată. În acest caz se coace în hârtie și se dă la masă cu sos de lămâie, sare și piper.

XV], CARNEA DE VACI

RASOALE, MÂNCĂRI, FRIPTURI ȘI GRĂTAR

SFATURI ȘI LĂMURIRI



Nu toată lumea se pricepe cum să cumpere carnea de vacă, nu toată lumea poate deosebi carnea proaspătă de o carne învechită, de aceea nu este de prisos să dăm aci câteva lămuriri.

1. O carne de bou sau de vacă, sănătoasă și de bună calitate trebuie, când o pipăi, să fie vârtoasă. Fapt, ce nu trebuie pierdut din vedere este următorul: carnea unui animal este mai mult

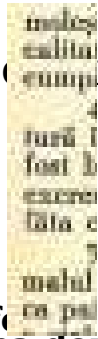
Carnea de vită proaspătă și sănătoasă trebuie să fie tare după 24 ore, iar grăsimea să aibă culoarea albă foarte puțin gălbue. Când grăsimea e galbenă prea mult, atunci vina e, ori prea bătrână, ori de proastă calitate. O vită hrănită trebuie să aibă pe carnea ei o grăsime groasă de cel puțin 1 centimetru, dacă nu chiar 2. Această grăsime trebuie să fie tare la

l a fost

ățiri și l tăiat.

pipăit; când grăsimea e molesită, animalul bolnav, bătrân sau carnea prea de mult tăiată.

RASOALELE



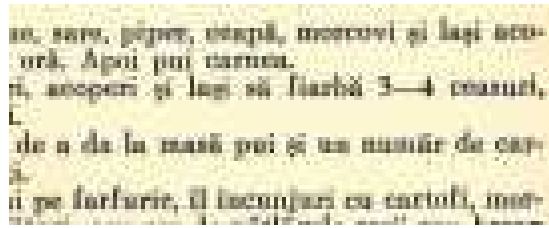
RASOL NUMIT „BOEUF A LA MODE“

Dă fo niacului și după ce acoperă și lasă să fiarbă dom

RASOL

Cel mai bun sistem es parte de pe foc până a doue acoperit să fiarbă altă 4 ore.

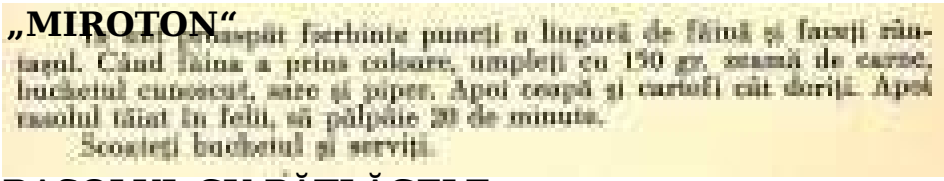
RASOL ROMÂNESC



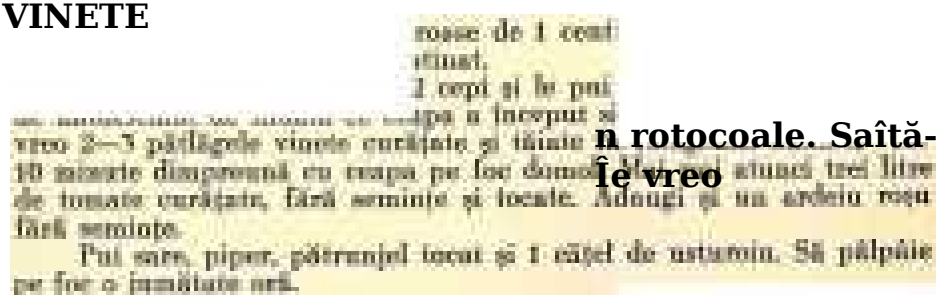
TOCĂTURA DIN RASOL

CROCHETE DIN RASOL

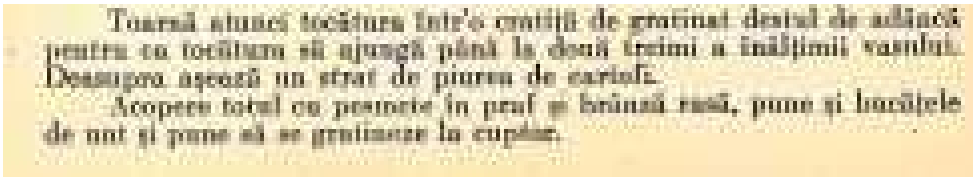
RASOLUL „MIROTON“



RASOLUL CU PĂTLĂGELE VINETE



RASOLUL GRATINAT



RASOL LIONEZ și adaugă 500 gr. rasol rece tăiat în felii subțiri. Pune sare și piper și saltă 10 minute.

Adaugă cartofi rumeniți în unt în cantitate egală cu carnea și zeamă de carne cât să acopere totul. Saltă-le 10 minute pe foc, presară pătrunjel tocat și servește.

MÂNCĂRILE

CHIFTELE FRANCEZE

tusi, din ■ă, bine pregătită cum vom arăta aci, este o mâncare

Ru în unt proaspăt sau în untură,

GULAȘUL

Iată o mâncare destul de bine cunoscută în România; o dăm, to-

costiță af[illegible] am 250 gr. Apoi peste această costiță, pui 1 kg. [illegible] de varză — tăiată în bucăți potrivite ca să se rumenească la rândul ei. [illegible] rumenită, pune câteva rețe tăiate în foi mari. Pe când fierbe foarte domol pui sarea și multicel ardeiu roșu, care o lingură de supă. Pui și câteva tomate fără pieliță și semințe, doi căței de usturoiu tocați, și buchețul. Stropești cu un păhărel de coniac pe care-l aprinzi. Apoi torni puțină apă și lași să fiarbă.

După vreo 2—3 ore de fiert, adaugi un morcov tăiat în rondele [illegible] căței dorești. Va fierbe aproape o oră.

La Ungaria se pune în gulaș și găluști de făină cu ouă. După ce amesteci aceste două elemente, pui sare, pui și puțină apă caldă, amesteci până ce se întărește ceva. După aceea o lucinzi pe o scândură, tai bucățelele cu un cuțit și le arunci în apa fierbinte și sărată. După

SARMALE DE VARZĂ DULCE

mare de pâine muiat în zeamă de carne sau lapte, sare, piper. Amestecă bine. Foile de varză le mai mai întâiu în apă fierbinte, apoi le scoți cocoarțele, faci sarmale mici, nu mai mari decât jumătate degetul cel mare dela mână și le prăjești în unt proaspăt. Apoi le speți în cratiță cu rânduri de costiță afumată, la mijloc pui buchețul. Umpli cu zeamă de carne și stropești cu un păhărel de vin alb. Pui la cuptor din ajun, punând deasupra un rând de pătlăgele roșii. După ce s'au gătit le tragi afară, iar a doua zi le reîncălzești, în cuptor, prealabil punând deasupra bucățele de unt proaspăt, smântână după cantitate. Servești.

SARMALE DE VARZĂ ACRĂ

maleie, nu le mai

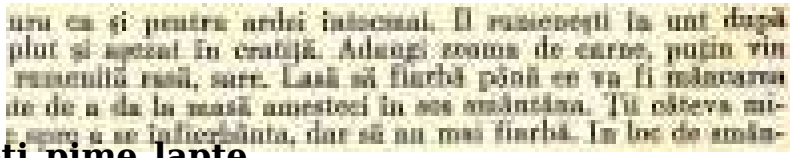
In fel cu cea pentru sarmalele de varză dulce, dar si prealabil în apă fierbinte. După ce ai rânuit sarsăjești în unt, ei le pui direct în cratiță punând căței de costiță afumată sau de slănină grasă. La d. Umpli cu zeamă de carne, zeamă de varză acră

ARDEI UMPLUȚI

[illegible] din carne de vacă, ceapă prăjită, orez, ouă, [illegible] cantitățile sunt la discreție). Ardeiul, după ce l-ai scobit, îl opărești și-l umpli cu tocătură. La cratiță îl așezi cu zeamă de carne, un pahar de

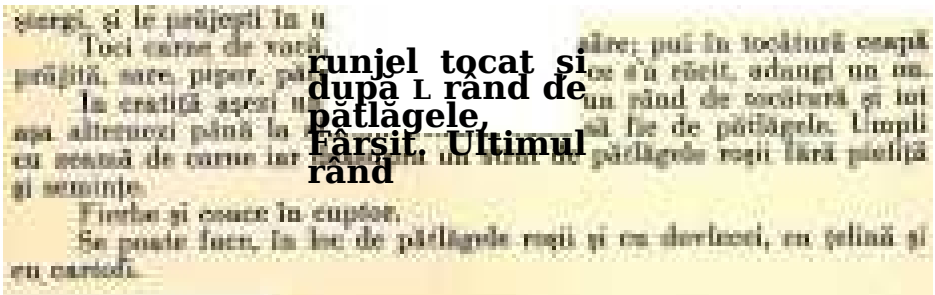
1
9
2

DOVLECEI UMPLEȚI



lână poți pime lapte

ȚELINĂ UMPLUTĂ

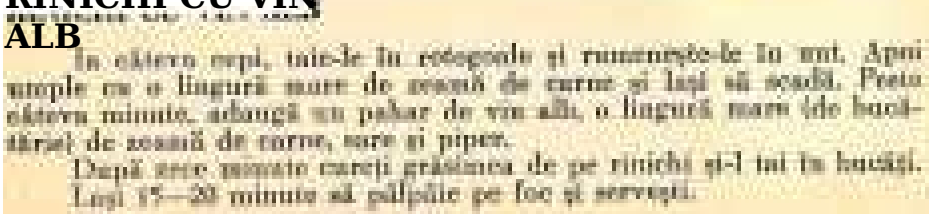


runjel tocat si după L rând de pătlăgele, Fârsit. Ultimul rând

RINICHI COPȚI

TU ca să-i scoți gustul neplăcut.
Apoi îl pui într'o cratiță cu ur
Stropește-1, din timp în timp, cu untul din cratiță.

RINICHI CU VIN ALB



CARNE MARINATĂ

O bucată de pulpă, o baţi cu slănină şi usturoiu.

Intr'o tavă sau o cratiţă pui întreagă în untdelemn şi oţet cât şi o lămâie tăiată felii.

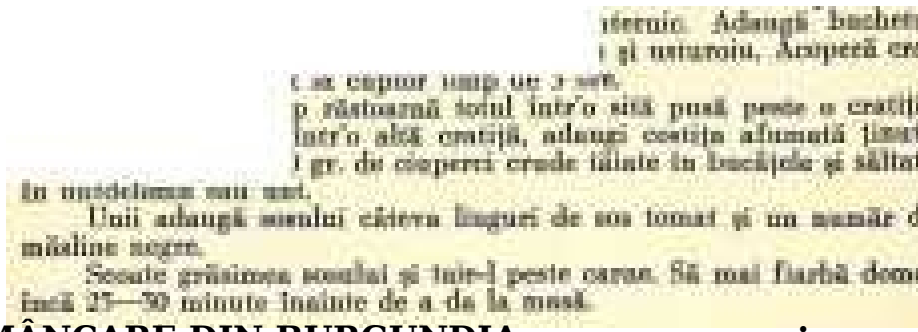
Scoţi a doua zi carnéa, o şt o aşezi într'o cratită cu unt şi o tită de pământ bine ca să se moaie, apoi o împănezi L această carne să se marineze o noapte e 200 gr., apoi: usturoiu, tarhon, ceapă ergi, o freci cu sare, piper şi usturoiu, rumenești pe foc iute. Apoi într'o cra- inină, bucăţi de carne, ceapă şi ustu- i

DÓBA (DAUBE!) PROVENSALĂ

Taie 1 kg. de carne de vacă în bucăţi de aproape 100 grame şi leazâ fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel şi usturoiu fntr'o cratiţă de pământ pune carnea împreună cu 2 cepi tocate în , 3 în altă cratiţă pui 100 gr. slănină grasă tocată şi 5 linguri de lemn şi lasă să topească făina. Adaugă 2 cepe tăiate în patru şi să se rumenească. Atunci adaugă bucăţele de carne şi legumele rate de lichid şi lăsate să se rumenească amestecându-le, din în când. Pui buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de şi o coajă de portocală uscată şi 3 căţei dé usturoiu.

Imple cu vinul marinatei, lasă ca să

INNĂBUŞITĂ PROVENSALĂ



MÂNCARE DIN BURGUNDIA

Pentru 6 persoane: 1 kg. carne de vacă pulpă, 125 gr. c mată, 12 arpagicuri, 150 gr. ciuperci, 1 și jum. pahar de ț 2 pahare zeamă de carne fără grăsime, o lingură de făină compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și usturoiu,

Tai costița în bucățele mici și trece 2 minute în apă fis cratiță rumenește în unt costița și arpagicul. Scoate-le și păstrare. Pune în cratiță, în locul lor, ciupercile săltate pi apoi scoate-le și ține-le lângă costiță și arpagicul.

In aceeași grăsime, rumenește carnea. Scoate grăsime, peste carne făină; pe un foc domol să se rumenească a

PRAZ UMPLUT

Faci tocătură întocmai ca pentru telină, dovleci, etc. tai în bucățele lungi ca degetul, îl prăjești puțin în unt, i cratiță cu zeamă de carne, pătlăgele roșii, puțin vin și ce sare, piper, pătrunjel tocat. Să fiarbă până

„TRIPES Ă LA MODE DE CAEN[66] TUSLAMA FRANCEZĂ

Iei măruntaiele obișnuite

GHIVECIU DE CĂRNURI

rin ne gr u, , bu ch et ul o lin gu ră irt a. In tr' o ţin é- Pr az ul îl

JDupă^ce ai mai luat spuma adaugi fierturii morcovi, frunză de telină, bucăți din albul prazului, lungi cât un deget și legate împreună, napi, arpagic, o varză dulce curățată, tăiată în patru sferturi și bu-

TUSLAMAUA

Se iau picioarele și partea dela burtă, cea grasă, zisă muchie, i
care a fiert pentru ciorba de burtă, cea
cât și mura. Se curăță apă caldă și se pă,
așează într'o cratiță pe foc, cu apă un
căldă c morcov, o foaie de dafin, ca vF
să mai fiarbă puțin.

Cărnurile se scot apoi, se taie în bucățele pătrate și din nou într'o cratiță, se pun la foc domol până ce zeama

PIFTIE DE VACĂ SAU DE VIȚEL

Se iau picioare de vacă sau de vițel cu pielea pe ele. Se curăță, se spală, se despică unghia și se curăță, se spărge turloiul, se adaugă 2—foi de gelatină. Dacă zeama e turbure o limpezești cu albuș de ouă. Pregătirea piftiei de vacă sau de vițel se face absolut ca piftia de norc.

1
9
6

MĂSLINE VERZI

Le scoți sâmburii și le pui în apă caldă ca să stea o oră apoi le speli. Apoi le unguli cu o tocătură de carne în fel ca aceea pentru jelină, le așezi în cratiță cu ceapă rasă rumenită și trecută prin slănină. Pui grame vin alb, zeamă de carne, piper, și lași să fiarbă până ce scade.

GULII

GUTUI CU

Tai carnea bucățele și o prăjești în grăsime, acoperi și mai lași să fiarbă cu puțină zeamă. Tai gutuile bucățele, le speli, le dai un praf de zahăr și le lași să stea 15 minute, apoi le rumenești în unt și le așezi în cratiță, peste bucățelele de carne. Le pui zeamă de carne sau apă, puțină făină rumenită, zahăr ars, sare. Lași să fiarbă până ce scade.

PRUNE OPĂRITE CU

une, prunele l
ină rumenită,
scade.

BAME CU CARNE

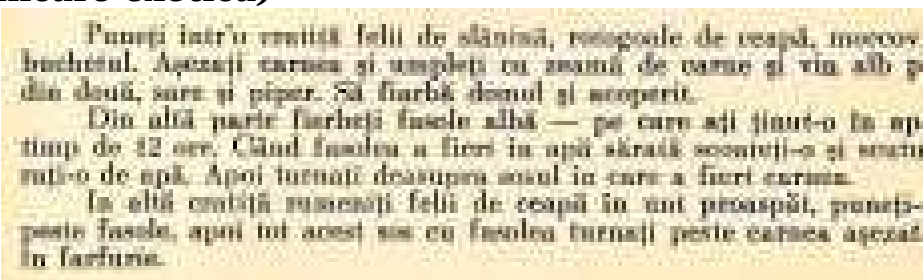
PĂTLĂGELE VINETE CU CARNE

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE

Speli pătlăgelele, le stergi, le scobești și le umpli cu tocătură care se face ca aceea pentru (elină. Poți pune în tocătură și puțin orez. Le așezi la tavă sau cratiță, le pui zeamă de carne și zeama produsă din ceeă ce ai scobit din ele.

Le pui la cuptor. Cine dorește poate pune smântână sau iaurt în

CARNE DE VACĂ CU FASOLE ALBĂ
(Mâncare exotica)

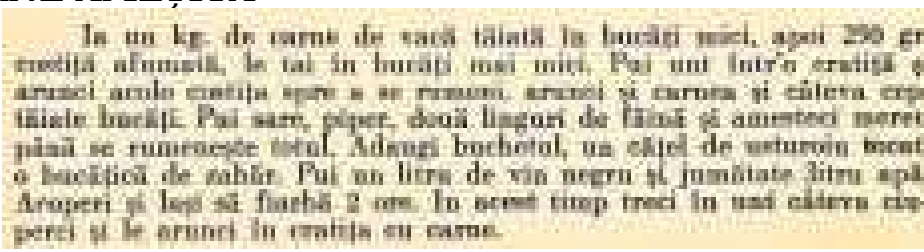

Puneți intr'o cratiță felii de slănină, rotocoale de ceapă, morcov
buchetul. Așezați carnea și ungeți cu zeamă de carne și vin alb p
din două, sare și piper. Să fiarbă domol și acoperit.
Din altă parte fierbeți fasole albă — pe care ați ținut-o în ap
timp de 12 ore. Când fasolea a fiert în apă sărată scoateți-o și spăl
ți-o de apă. Apoi turnați deasupra sosul în care a fiert carnea.
În altă cratiță rumeniți felii de ceapă în unt proaspăt, puneți-
peste fasole, apoi tot acest sos cu fasolea turnați peste carnea așezat
în farfurie.

TOCANĂ CU CARTOFI GRATINATĂ ÎNNĂBUȘITĂ „COASTA DE ARGINT“

CARNE CU ARPAGIC

Iei câteva felii mai groscioare de pulpă. Le sărezi și le piperezi. Înfiri o cratiță pui unt și rumenești carnea. Pui vreo 20 de arpagicuri spre a le rumeni la fel, pui bucățele de șoriciu, buchetul, doi 'căței de

CARNE AMEȚITĂ

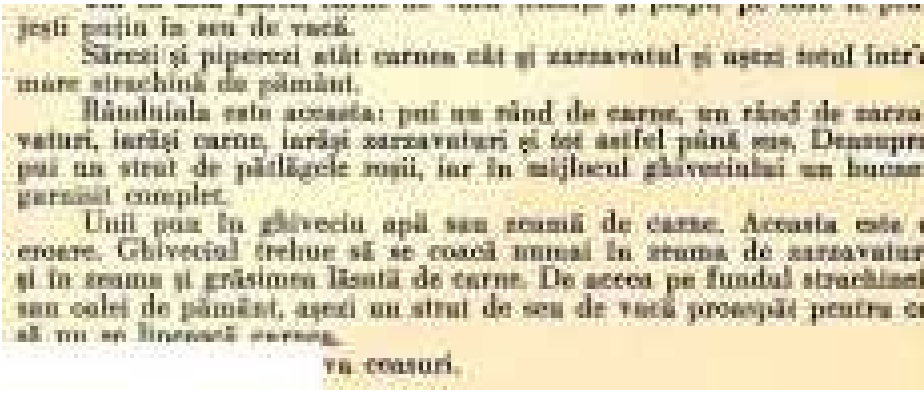

In un kg. de carne de vacă tăiată la bucăți mici, agoi 250 gr
cuțită afumată, le tai în bucăți mai mici. Pui unt într'o cratiță ș
arunci acolo cuțita spre a se rumeni, arunci și carnea și câteva cep
tăiate bucăți. Pui sare, piper, două linguri de făină și amesteci mere
până se rumenește totul. Adaugi buchetul, un căței de usturoiu mont
o bucățică de zahăr. Pui un litru de vin negru și jumătate litru apă
Acoperi și lași să fiarbă 2 ore. In acest timp treci în unt câteva cep
perci și le arunci în cratița cu carne.

Când e gata, scoți grăsimea și buchetul și servești.

CARNE CU VARZĂ ACRĂ

Tai varză mărunt și o așezi cu bucățele de piept de vacă (sau de porc) în cratiță; torni peste ea zeamă de carne și de varză, pui boabe de piper, pătlăgele roșii fără pielită și semințe. Intercalezi printre straturi câteva felii de slănină cărnoasă cât și un buchet (pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un căței de usturoiu). Să fiarbă pe mașină cât trébue, nu la cuptor.

GHIVECIU



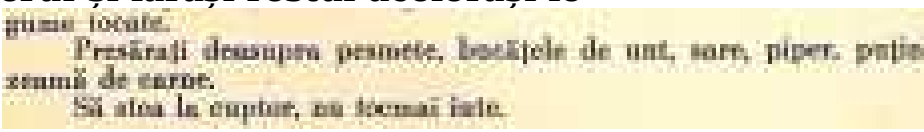
jeşti puţin în seu de vacă.
Sărezi şi pipereZi atît carnea cît şi zarzavatul şi aşezi totul într'o
mare strachină de pămînt.
Rînduiala este aceasta: pui un rînd de carne, un rînd de zarza
vaturi, iarăşi carne, iarăşi zarzavaturi şi tot astfel pînă sus. Deasupra
pui un strat de pătlăgele roşii, iar în mijlocul ghiveciului un bucat
garnisit complet.
Unii pun în ghiveciu apă sau zeamă de carne. Aceasta este
eroare. Ghiveciul trebue să se coacă numai în zeama de zarzavaturi
şi în zeama şi grăsimea lăsată de carne. De aceea pe fundul strachinei
sau oalei de pămînt, aşezi un strat de seu de vacă proaspăt pentru ca
să nu se lipească carnea.
va cosuri.

CHIFTELE MARINATE

CREIER LA CUPTOR

Cu rataţi un creier şi ţineţi-1 2 ore în apă rece în care aţi pus

Intr'o tavă şau cratiţă care şă meargă la cuptor puneţi ceapă, usturoiu şi pătrunjel tocaţi, apoi creierul şi iarăşi restul acelorăşi le-



gume tocate.
Presăraţi deasupra peimete, bucăţele de unt, sare, piper, puţin
zeamă de carne.
Şi aţea la cuptor, nu foemai înte.

FRIPTURĂ GASCONĂ

Iei o bucată, <tę carne din regiunea rinichilor (până la 2 kg-)_ şi o împănezi eu usturoiu mult. Pui

pe fundul unei cratițe de pământ bucăți de slănină cărnoasă cât și bucăți de șoriciu. Umpli cu apă două

FRIGĂRUII,E

In cele două capete, să pui câte o jumătate de pătlăgea roșie.

Această frigărue se poate face și cu mai multe cărnuri: de vacă, viteI, berbec și porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu

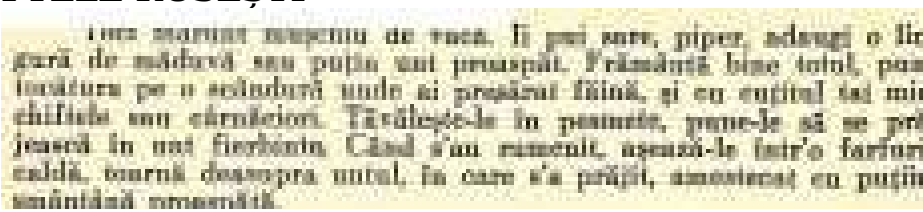
PULPA IN5Ă BUȘITĂ

sare și piper.

Acoperi, lipești capacul și lași să fiarbă 4—5 ore. Când dai masă, scoți carnea pe o farfurie și torci toate zarzavaturile din ti ță prin sită, apăsându-le cu un pisălog.

MUȘCHIU RUSESC

CHIFTELE RUSEȘTI



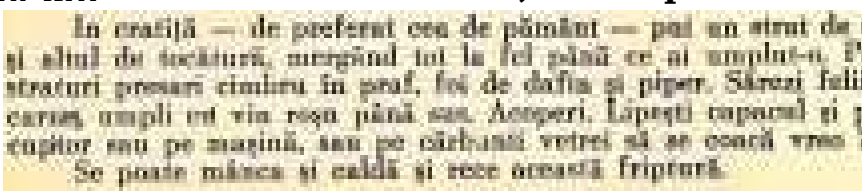
Tăiați mărunt mușchiu de vacă. Îi pui sare, piper, adaugi o lingură de mădură sau puțin unt prosupăt. Frămîntă bine totul, pasezi tocătura pe o scîndură unde ai presărat făină, și cu cuțitul tăi mici chifliuțe sau cărnăcioare. Tăvălește-le în pesmet, pune-le să se prăjească în unt fierbinte. Cînd s'au rumenit, așează-le într'o farfurie caldă, tocmă deasupra untul, în care s'a prăjit, amestecat cu puțină smîntînă proaspătă.

COSTIȚĂ NEGUSTOREASCĂ

O mâncânci la Paris cunoscută. Pui costița în [illegible] în toate birturile. Pregătirea ei este foarte și o rumenești în unt. In altă cratiță pui să ru în [illegible] leva picături de oțet. Amestecă și toarnă peste friptura. Poți da și cartofi prajiți alături sau altă salată.

FRIPTURĂ COMBINATĂ

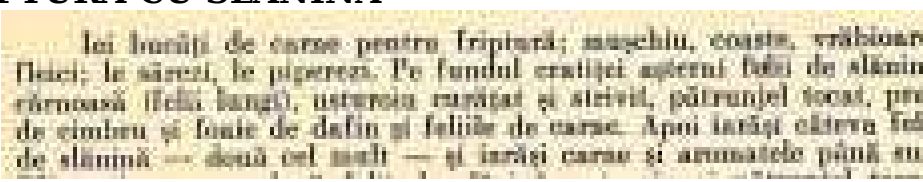
Din altă parte tai felii de mu[illegible] șchiu, vrăbioare, fleici, cotletă, sau friptură.



În cratiță — de preferat cea de pământ — pui un strat de [illegible] și alul de tocătură, mergînd tot la fel până ce ai umplut-o. P[illegible] straturi presari cimbru în praf, foi de dafin și piper. Sărezi feliile carne, umpli cu vin roșu până sus. Acoperi. Lapești capacul și [illegible] cuptor sau pe mașină, sau pe cărbuni vetrei să se coacă vreo [illegible]

Se poate mânca și caldă și rece această friptură.

FRIPTURĂ CU SLĂNINĂ

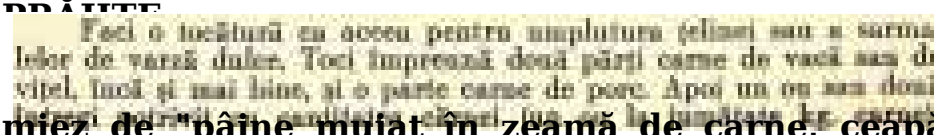


Iei bucăți de carne pentru friptură; mușchiu, coaste, vrăbioare, fleici; le sărezi, le pigerezi. Pe fundul cratiței așterni felii de slănină cărnoasă (felii lungi), usturoiu rumenit și stoivit, pătrunjel tocat, puțin de cimbru și foaie de dafin și feliile de carne. Apoi iarăși câteva felii de slănină — două cel mult — și iarăși carne și arumaticele până su[illegible]

2
0
2
până ce se gătește.

MUȘCHIUL NAPOLITAN

CHIFTELE


Faci o tocătură cu aceeu pentru umplutura ţelinei sau a sarmalelor de varză dulce. Toci împreună două părţi carne de vacă sau de vitel, încă şi mai bine, şi o parte carne de porc. Apoi un ou sau două

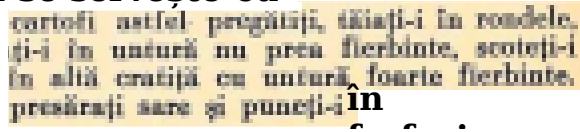
miez de "pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puțină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Toci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le

ȘATOBRIAN (CHATEAUBRIAND)

Este o friptură clasică.

Luați carnea de biftec, dar groasă de vreo 6 sau 7 centimetri și frigeți-o pe un foc domol, cel puțin 30—40 de minute. Întoarceți carnea de 'mai multe ori dar nu o sărați decât după ce s'a gătit, căci altfel

Această friptură se servește cu cartofi sufle.


cartofi astfel pregătiţi, tăiaţi-i în rondele, şi-i în untură nu prea fierbinte, scoteţi-i în altă cratiţă cu untură foarte fierbinte, presăraţi sare şi puneţi-i

în

MUSCHIU DE VACĂ GRĂDINĂRESC împănezi mușchiul cu puțină slănină, îl co< farfurie acoperindu-1 cu. sosul în care s'a copti Alături o salată de zarzavaturi amestecate.

MUSCHIU ENGLEZESC

TURNEDO (TOURNEDOS)

Această friptură se mănâncă cu un sos făcut astfel:

Pregătiți un rântaș cu unt și făină și umpleți cu zeamă de came,

Turnați peste friptură și serviți.

TURNEDO GASTRONOMIC

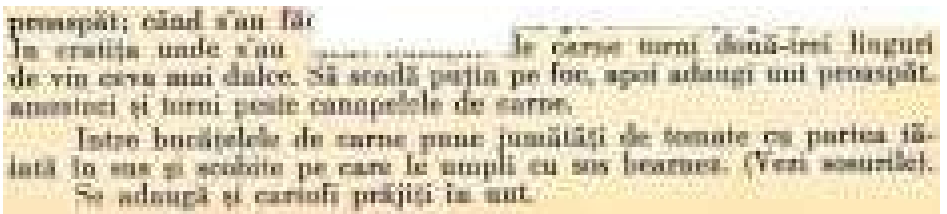
Atunci adaugi un păhărel de coniac, câteva linguri de vin alb, câteva linguri zeamă de carne și puțin pătrunjel tocat. Leagă sosul cu 60 gr,.

farfurie caldă și torni deasupr Se servesc, pe altă farfui

TURNEDOUL (TOURNEDOS) DE FRANZELUȚE

Taie câteva felii de muschiu și pune-le să se coacă în unt cut, așează carnea pe franzelute prăjite în unt. făcut bucățile d

TURNEDOUL MONTE CARLO



TURNEDOUL CU MĂDUVĂ caldă. Apoi pui deasupra măduvă de vacă rumenită în unt proaspăt, iar garnitura; mazăre boabe săltate în unt.

TURNEDOUL PE ZARZAVATURI

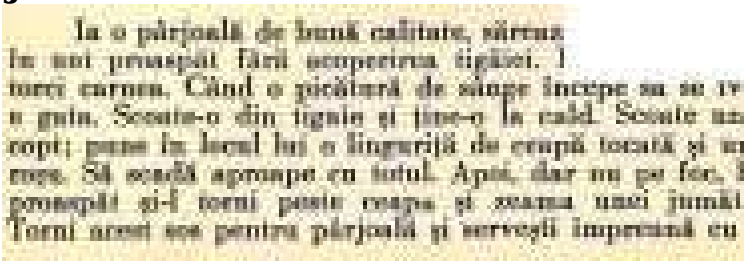
Cbci mușchiul în unt și untdelemn.

In altă parte coci în unt și untdelemn următoarele elemente: ceapă tocată subțire, felii de pătlăgele vinete, vreo doi ardei lungi cojiți și tăiați subțire, în sfârșit câteva pătlăgele roșii fără pieliță și semințe, pătrunjel tocat, sare și piper.

• • .jpț ca mea torni puțină zeamă de carne,

că și toarnă peste carne și legume.

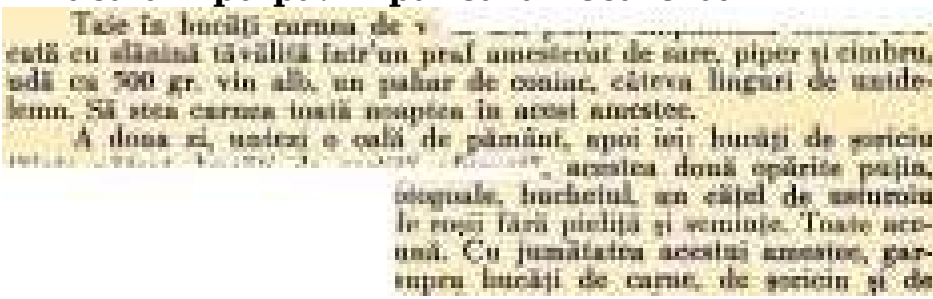
PÂRJOALA NEGUSTORULUI



In o pârjoală de bună calitate, sărrua
în unt proaspăt fără acoperirea tigăiei. I
torri carnea. Când o picătură de sânge începe să se iv
o guiu. Scoate-o din tigaie și pune-o la cald. Scoate un
copt; pune în locul lui o lingurijă de ceapă tocată și u
roșe. Să scoată aproape cu totul. Apoi, dar nu pe foc, l
proaspăt și-i torni peste ceapa și zeama unui jumăt
Torni acest sos pentru pârjoală și servești împreună cu

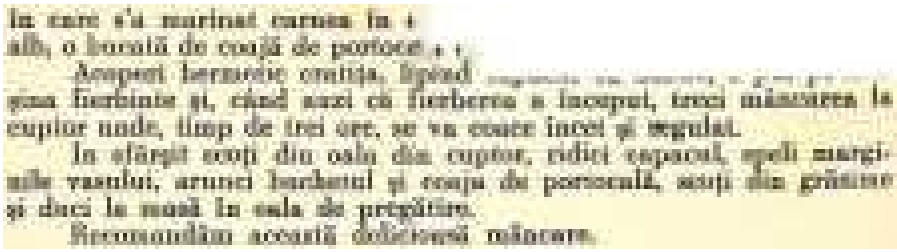
FRIPTURĂ PROVINCIALĂ

acă din pulpă. împănează fiecare bu-



Taie în bucăți carnea de v
cută cu slănină tăvălită într'un praf amestecat de sare, piper și cimbru,
udă cu 500 gr. vin alb, un pahar de coniac, câteva linguri de untdelemn. Să stea carnea toată noaptea în acest amestec.

A doua zi, unteri o oală de pământ, apoi iei bucăți de șoricioa
amestecul dună ceapă tăiată pa
ciupale, bucheiul, un căpățel de usturoiu
le roșii fără pieliță și semințe. Toate acestea
nă. Cu jumătatea acestui amestec, gar-
upra bucăți de carne, de șoricioa și de


în care s'a marinat carnea în
alb, o bucată de coajă de portocal
Acoperi lemnărie cratiţa, lăsând
gura liniştită şi, când auzi că fierberea a început, treci mâncarea la cuptor unde, timp de trei ore, se va coace încet şi regulat.
În sfârşit scoţi din oala din cuptor, ridici capacul, speli marginile vasului, arunci lemnul şi coaja de portocală, scoţi din grăsime şi duci la masă în oala de pregătire.
Recomandăm această delicioasă mâncare.

COSTIŢA CU CIUPERCI

ursul nopţii, adaogi un pahar de vin la uscată.
capacul cu hârtie, o pui pe ma-

i peste friptură, însoţeşti cu cartofi în orice fel.

MUŞCHIU SPANIOL

GRĂTARUL

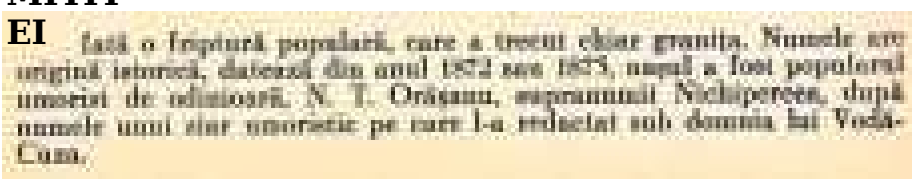
COSTIŢA (ENTRECOTE) REGIONALĂ

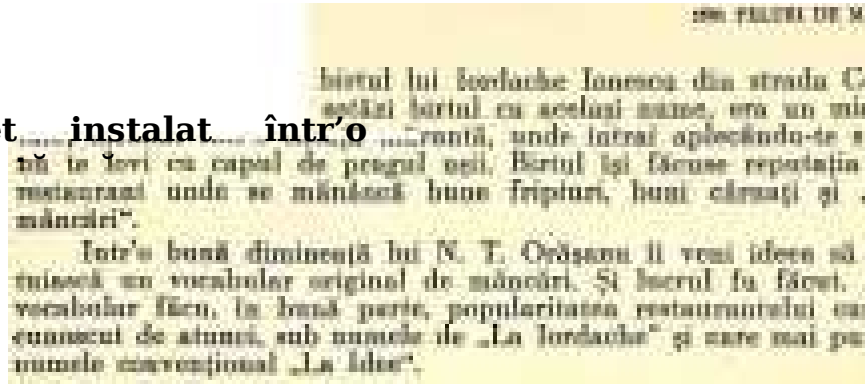
Unge carnea cu unt sau cu untdelemn, presară puţină sare şi puţin piper şi pune la grătar.

După ce s'a fript pârjoala, o scoţi pe farfurie şi torni deasupra ei puţină zeamă de carne în care ai amestecat puţin unt proaspăt.

Această friptură se însoţeşte cu cartofi prăjiţi, copţi, suflaţi, etc., după dorinţă.

MITITEI


fată o friptură populară, care a trecut chiar graniţa. Numele are origină istorică, datează din anul 1872 sau 1873, când a fost popularizat umoristic de ediţiunea N. T. Orăşanu, supranumit Nichiporeea, după numele unui ziar umoristic pe care l-a redactat sub domnia lui Vodă-Cuza.



hirtul lui Iordache Ionescu din strada C
astăzi hirtul cu acelaşi nume, era un mi
...rantă, unde intrai aplecându-te
să te loveşti cu capul de pragul uşii. Hirtul îşi făcuse reputaţia
restaurant unde se mănâncă bune fripturi, buni cărnaţi şi
mâncări".

Într'o bună dimineaţă lui N. T. Orăşanu îi veni ideea să
tuiască un vocabular original de mâncări. Şi hcrul fu făcut.
vocabular făcu, în bună parte, popularitatea restaurantului cu
cunoscut de atunci, sub numele de „La Iordache" şi care mai po
numele convenţional „La Idor".

tulet instalat într'o

teria: Semiplutoane. Tacâmul: Regulamentul. Plata: Protocolul, etc.

iar „Protocolul" se mai aude, câteodată, la „lordache".

***..... ' Refeta o avem dela**

PATRICIE

Sunt carnații cei mari cu piele, care se cumpără dela cârnățării și unele băcănii. Se frig pe grătar fierbinte și pe un foc puternic, adică pe grătarul pus pe un jaratic adânc cel puțin de o palmă. Tre- bue să se frigă încet.

PÂRJOALĂ (entrecote)

FLEICI

VRĂBIOARĂ

Animalul nu are decât 2 vrăbioare, totuși măcelarii 5 rând multe

Vrăbioara adevărată este o excelentă friptură, foarte Se frige pe grătar ca și fleicile și pârjoala. Dar trebue prea uscată, nici cu sânge.

Frigeți pe grătar felii de ficat. Focul să fie repede.

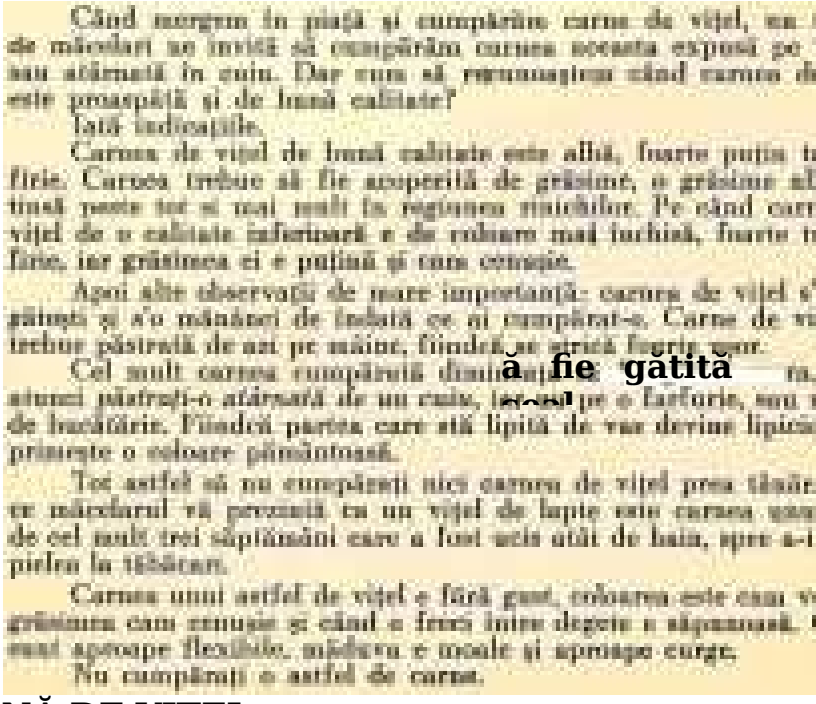
Intr'o cratiță cu unt fierbinte, puneți multă ceapă tocată și vreo 2 căței de usturoiu tocați la fel spre a se rumeni. Adăugați zeama unei jumătăți de lămâie.

După ce ficatul s'a fript, așezați-1 în farfurie feliile apoi puneți toată tocătura de legume

FICAT LA GRĂTAR

XVII. CÁRNEA DE VIȚEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI



Când mergem în piață și cumpărăm carne de vițel, ne a
de mărolari ne invită să cumpărăm carnea aceasta expusă pe t
sau afumată în cuie. Dar cum să recunoaștem când carnea de
este proaspătă și de bună calitate?

Iată indicațiile.

Carnea de vițel de bună calitate este albă, foarte puțin în
fibre. Carnea trebue să fie acoperită de grăsime, o grăsime alb
tinsă poate tot și mai mult în regiunea rinichilor. Pe când carn
vițel de o calitate inferioară e de culoare mai închisă, foarte în
fibre, iar grăsimea ei e puțină și rare ori albă.

Apoi alte observații de mare importanță: carnea de vițel s'a
gătește și s'o mănânci de îndată ce ai cumpărat-o. Carne de viț
trebue păstrată de azi pe mâine, fiindcă se strică foarte ușor.

Cel mult carnea cumpărată dimineața trebue să fie gătită
atunci păstrați-o atârnată de un cuie, iarna pe o farfurie, sau p
de bucătărie. Fiindcă partea care stă lipită de vas devine lipicioa
primește o culoare pământoasă.

Tot astfel să nu cumpărați nici carnea de vițel prea tânăr.
ce mărolarul vă pretinde ca un vițel de lapte este carnea unui
de cel mult trei săptămâni care a fost ucis atât de hain, apoi a-i
pielea la tăbăcan.

Carnea unui astfel de vițel e fără gust, culoarea este cam ve
grăsimea cam rămâne și când o frigi între degete e săpunoasă. C
mai apoape flexibile, măduva e moale și aproape curge.

Nu cumpărați o astfel de carne.

TOCANĂ DE VIȚEL

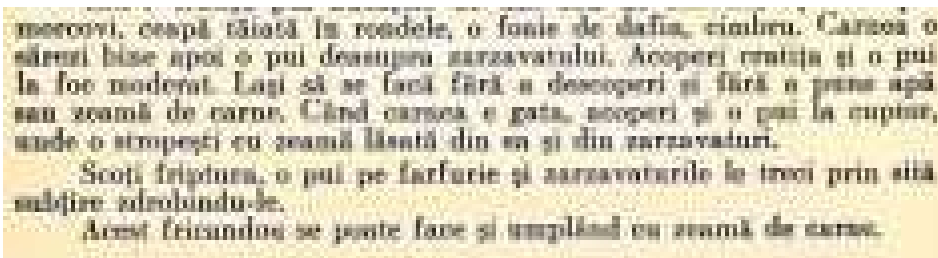
Taie carnea bucățele și o prăjești în slănină tocată, acoperă, lasă
ea să salte puțin, apoi aruncă peste ea ceapă tocată mai mărită. Las-o
să fiarbă în zeamă de carne și, din când în când, pune câte puțină
carne. Adaugă sare, piper și ardei roșu.

O dai la masă după ce ai turnat peste carne câteva linguri de
smântână.

EINGHEMACHT

FRIPTURĂ INNĂBUȘITĂ

Taie într’o cratiță slănină, ceapă și morcovi, țelină și alte zar-


morcovi, ceapă tăiată în rondele, o foaie de dafin, cimbru. Carnea o sărezi bine apoi o pui deasupra zarzavatului. Acoperi cratița și o pui la foc moderat. Lași să se facă fără a descoperi și fără a pune apă sau zeamă de carne. Când carnea e gata, acoperi și o pui la cuptor, unde o stropești cu zeamă lăsată din ea și din zarzavaturi.

Scoți friptura, o pui pe farfurie și zarzavaturile le treci prin sită subțire zdrobindu-le.

Acest fricandou se poate face și umplând cu zeamă de carne.

TOCANĂ FRANCEZĂ (RAGOUT JARDINIERE)

Pentru 12 persoane iei 2 kg. de carne în unt. In altă cratiță rumenești legu: boabe, unul sau doi morcovi în rondele, i de vifel pe care le rumenești mele, 24 arpagicuri, mazăre buchetul.

După ce legumele s’au rumenit, le tăi mai pui deasupra cărnei. în cra-

Acoperi și lași să fiarbă până ce e gata.

FRIPTURĂ DE VIȚEL PENTRU BOLNAVI

VITEL CU SMÂNTÂNĂ

$ bucăți mici came de vitel și pune-o la foc cu unt, sare și •a și pune la foc. Când va fi pe jumătate făcută, T adaugă-i amestecă^ și, când făina aie adaugă-i amestecă^ și, când făina în tinde să se rumenească, toarnă sr. pipe smântâna. Să fiarbă pe foc domol și

VIȚEL SUB TOCĂTURĂ

SULURI DE VIȚEL printr'o sită cu ajutorul unui pisălog.

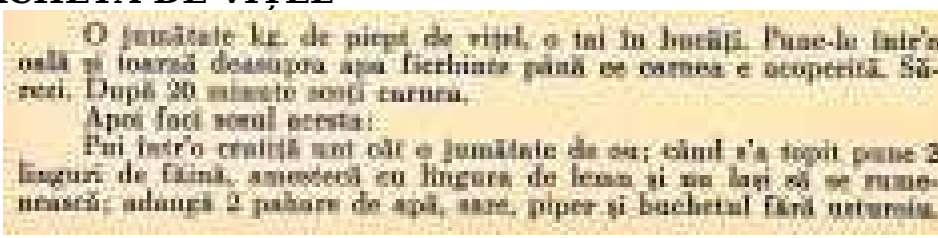
COTLETE IN PLIC

Iei costite mici de vitel și le marinezi, timp de o noapte sau o zi, în untdelemn în care ai pus pătrunjel, ceapă, usturoiu, ciuperci, toate tocate mărunt, sare și piper.

Apoi într'o hârtie, de două ori mai mare ca cotleta, și pe carte ai uns-o cu unt, presari pătrunjel tocat. Pui cotleta, pui deasupra alt rând de pătrunjel, închizi bine hârtia și frigi la grătar.

Servești în hârtie.

BLACHETA DE VIȚEL


O jumătate kg. de piept de vițel, o tai în bucăți. Pune-le într'o
olă și toarnă deasupra apa fierbinte până se carnea e acoperită. Să-
rezi. După 20 minute scoți carnea.
Apoi faci sosul acesta:
Pui într'o cratiță unt cât o jumătate de ou; când s'a topit pune 2
lingure de făină, amestecă cu lingura de lemn și nu lași să se rume-
nească; adaugă 2 pahare de apă, sare, piper și bucheteul fără usturoiu

2
1
2 Proporțiile pentru 4 persoane.

Iei o jumătate kg. de ficat, îl tai în felii și-l pui în cratiță cu unt cât un ou, dar numai după ce untul s'a topit și înfierbântat. Sărezi, lași 15 minute pe foc și când furculița intră ușor în ficat fără să iasă sânge, ficatul e gata.

Servește cu un sos maître d'hotel. (Vezi sosurile).

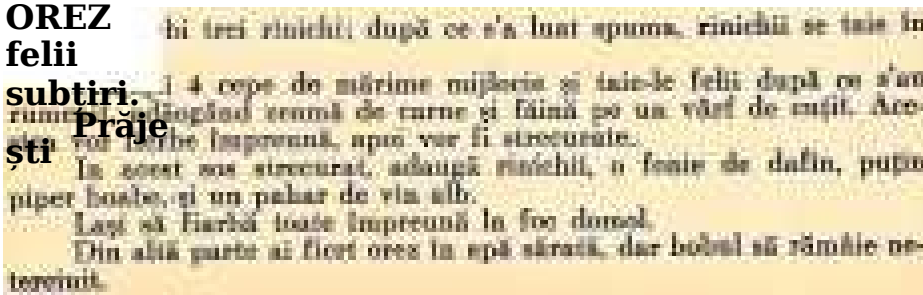
FICAT DE VIȚEL LA GRĂTAR

FICAT DE VIȚEL CU ARPAGIC

ESCALOP „FRANCHARD" lângă viței, sărezi și piperezi. Mai pui și câteva ciuperci spălate cu

viței pentru
în unt. Din
cimbru și u

MÂNCARE DE VIȚEL CU OREZ


felii subtiri. Prăjești

hi trei rinichi; după ce s'a lunt spuma, rinichii se taie în
1 4 cepe de mărime mijlocie și taie-le felii după ce s'au
rumenit, adăugând zemă de carne și făină pe un vârf de cuțit. Ace-
sta va lega împreună, apoi vor fi strecurate.
În acest sos strecurat, adaugă rinichii, o foaie de dafin, puțin
piper boabe, și un pahar de vin alb.
Lași să fiarbă toate împreună la foc domol.
Din altă parte ai fiert orez în apă sărată, dar boțul să rămâie ne-
terminit.

ȘNIȚEL DE VITEI

Luați carne dela pulpă, bătuți-o, tăiați-o în felii subțiri, sărați și piperați.

Tăviliți carnea în ou bătut, apoi în praf de pesmete sau în făină și puneți în cratița în care ați înfierbântat untul.

de miel și puiul foarte

Tot la fel se pregătesc

costișele primăvară.

VIȚEL BURGHEZ

La un kg. și jumătate de vițel, împănează-l cu slănină și leagă-l spre a nu se răspândi.

Umple cu doi litri zeamă de carne, un picior de vițel, o bucată de gâscitza. Pune să fiarbă.

La întâiul clocot adaugă:

400 gr. morcovi, 300 gr. ceapă, 3 cuișoare în ceapă, un buchet, sare și piper.

Să fiarbă domol 3 ore cu capacul pus numai pe a treia parte a cratiței.

Cu 20 minute înainte de a scoate carnea, acoperă complet punând foc peste capac.

Stropește cu zeama din cratiță, de 5, 6 ori în timpul fierberii.

Când vițelul e fiert, scoate-l în farfurie, aruncă buchetul și trece sosul prin strecurătoare.

O parte a sosului rezerv-o pentru a doua zi, spre a fi mâncat transformat în aspic.

VIȚEL PROVENSAL

1 kg. de piept de vițel tocat în bucăți de 6 centimetri pătrați. Tai și 200 gr. ceapă, toci împreună ½ foaie de dafin, pușin cimbru și 1 căpățel usturoiu.

Intr'o cratiță pune 100 gr. untdelemn. Pune carnea, ceapa, dafinul, cimbrul, usturoiul cu sare și piper.

Pune pe foc domol, cu grătar peste capac. Să fiarbă 2 ore, amestecând cu lingura de lemn din 5 în 5 minute. Adaugă 500 gr. zeamă de carne și 2 linguri de pătrunjel tocat.

Să mai fiarbă 5 minute. Pui carnea în farfurie, torni sosul peste ea și servești.

FICAT DE VIȚEL (PREGĂTIRE ITALIANĂ)

Taie 1 kg. ficat în foiți lungi grosse de 2 centimetri.

La cratița cu unt prezpăit tăiați puține bucăți să fiarbă 6 minute; 3 pe o parte, 3 pe cealaltă.

La untul rămas puneți: 25 gr. făină, 25 gr. eșalotă sau ceapă tocată, câteva ciuperci spălate, curățate și tocate.

Amestecă pe foc adăugând 200 gr. vin alb și 200 gr. zeamă de carne. Să scadă zece minute. Adaugă sosului o lingură de pătrunjel tocat. Dacă sosul e prea sărat, mai adăugați puțină zeamă de carne.

FICAT DE VIȚEL PREGĂTIRE ENGLEZĂ

Taie un kg. de ficat în foiți lungi de 2 centimetri; tăvălește în făină, după ce le-ai sărat și piperat. Pune-le în cratița cu unt să le rumenești. Rumenește câte 8 minute în fiecare parte. Scoate-le și ține-le la cald.

În untul cratiței pui să se rumenească foiți de slănină slabă (coșiță afumată). În farfurie pui straturi de ficat și de slănină, iar în Toarna sosul deasupra și zeama ur

FICAT DE VIȚEL RURGHEZ

Impănează 1 kg. ficat cu slănină tăvălită în sare și piper. Rumenește ficatul în unt, întorcând bucata de mai multe ori.

Când s'a prăjit, scoate-l la cald, iar în cratiță pune 20 gr. făină. Amestecă pe foc cu lingura de lemn 4 minute. Adaugă: 300 gr. apă, 300 gr. vin alb, un buchet, o ceapă cu 2 cuișoare, sare, piper.

Să fiarbă.

Pune din nou ficatul în cratiță și adaugă 2 bucăți carote.

Acoperă pe trei sferturi și lasă să fiarbă la foc foarte domol.

După 2 ore de fierbere, adaugă 10 cepe tăiate lungi de 3 centimetri, curățate și rumenite în unt.

Să mai fiarbă un ceas.

Scoți ficatul în farfurie. Treci sosul prin strecurătoare, după ce ai aruncat buchetul și ceapa unde au fost înfipte cuișoarele; torni sosul peste ficat și servești.

Mărunți

PICIOARE DE VIȚEL SOS „POULETTE'

La 2 picioare de vițel și scoate-le osul cel mare din mijloc. Opărește-le și fierbe cu: ceapă, buchetul, 1 căpățel de usturoiu, 1 cuișor înfipt în ceapă, 100 gr. oțet, 120 gr. apă, sare, piper.

Când picioarele au fiert, scoate micile oscioare cu cel mai mare

ESCALOPE UNGUREȘTI

VIȚEL CU ȘUNCĂ „SINGARA[46] cu cotletele; să fie groase de 1 jum. centimetru. Rumenește șunca în unt timp de 5 minute.

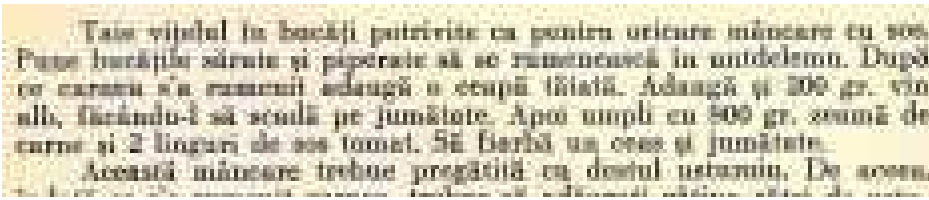
Pune cotletele în farfurie, peste fiecare o bucată de șuncă. Sosul cotletelor îl cureți de grăsime, îl treci prin sită și-l torni peste cotlete.

Sosul spaniol este un sos care se prepară din: carne de vițel trei sferturi, carne de vacă un sfert, buchetul, sare, piper, un rântaș de unt cu făină, carote..

COTLETE DE VIȚEL „A LA DREMY“

VIȚEL GRĂDINĂREȘTE

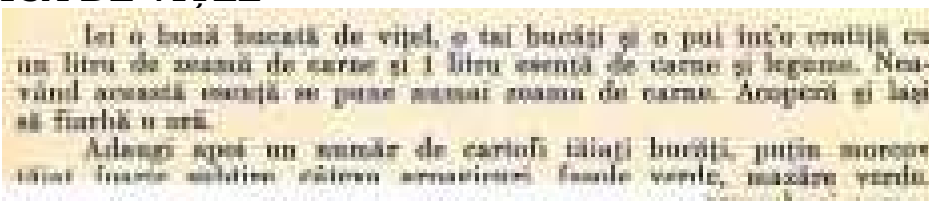
VIȚEL MARENGO



Tai vițelul în bucăți potrivite ca pentru friptură mâncare cu sos. Pune bucățile sărate și piperate să se rumenească în untdelemn. După ce carnea s'a rumenit adaugă o ceapă tăiată. Adaugă și 200 gr. vin alb, fierbându-l să scadă pe jumătate. Apoi umpli cu 800 gr. zeamă de carne și 2 linguri de sos tomat. Să fiarbă un ceas și jumătate.

Această mâncare trebue pregătită cu dosul uștanniu. De aceea

FLEICA DE VIȚEL

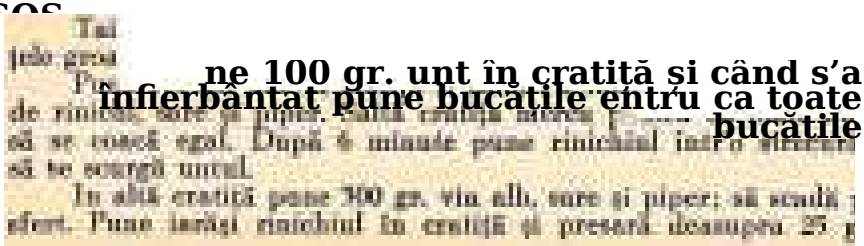


Iei o bună bucată de vițel, o tai bucăți și o pui într'o cratiță cu un litru de zeamă de carne și 1 litru esență de carne și legume. Nea-vând această esență se pune numai zeama de carne. Acoperi și lași să fiarbă o oră.

Adaugă apoi un număr de cartofi tăiați bucăți, puțin morcov tăiat fiarte subțire, câteva arnăuțoaie fasole verde, mazăre verde

RINICHI DE VIȚEL „MAITRE D'HOTEL" bucățile în unt, tăvălește-le în ou și pesmete și pune-îe la grătar câte

RINICHI DE VIȚEL CU SOS



Tai
jelo gros
Pu
de rinichi. Sare și piper. Într-o cratiță
să se rumenească egal. După 6 minute pune rinichiul într-o strecu
să se scurgă untul.

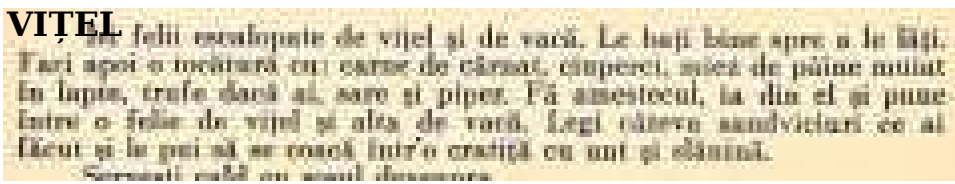
In altă cratiță pune 300 gr. vin alb, sare și piper; să scadă
sfert. Pune iarăși rinichiul în cratiță și presară deasupra 25 g

ne 100 gr. unt în cratiță și când s'a infierbântat pune bucățile entru ca toate bucățile

Tocmai la fel se pregătesc și rinichii de vacă.

CAPUL DE VIȚEL

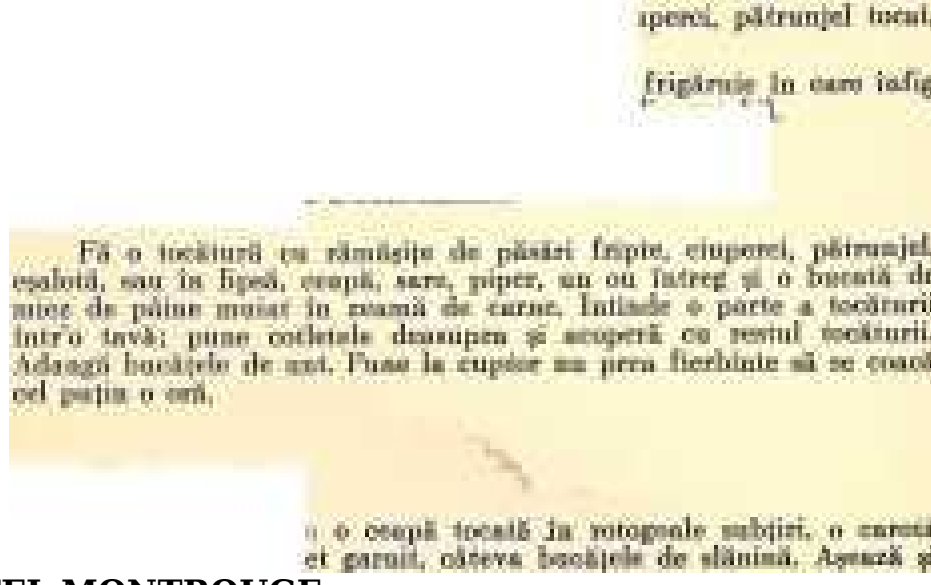
SANDVICIURI DE VIȚEL



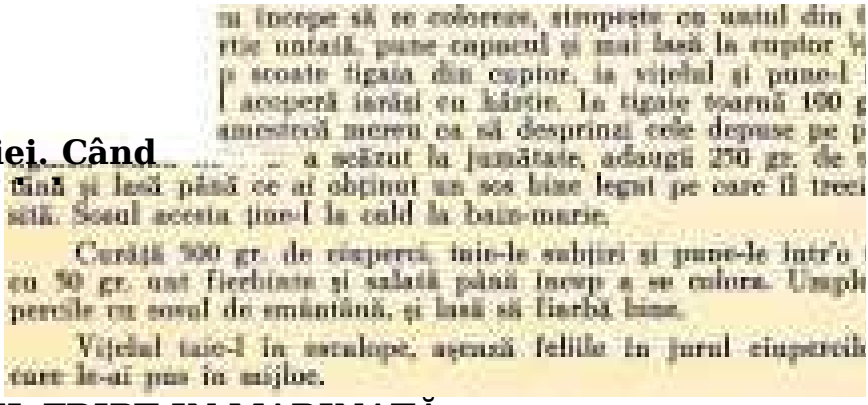
felii subțiri de vițel și de vacă. Le bați bine spre a le întinde. Faci apoi o tocătură cu carne de cârnat, ciuperci, miez de pâine muiat în lapte, trufe dacă ai, sare și piper. Fă amestecul, ia din el și pune între o felie de vițel și alta de vacă. Legi câteva sandviciuri ce ai făcut și le pui să se rumenească într'o cratiță cu unt și slănină.

VIȚEL CAVALERESC

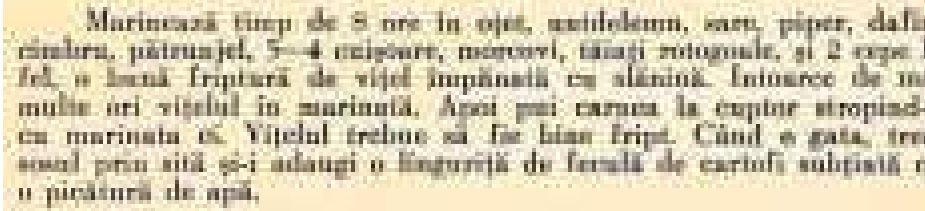
COTLETE DE VIȚEL BORDELEZE



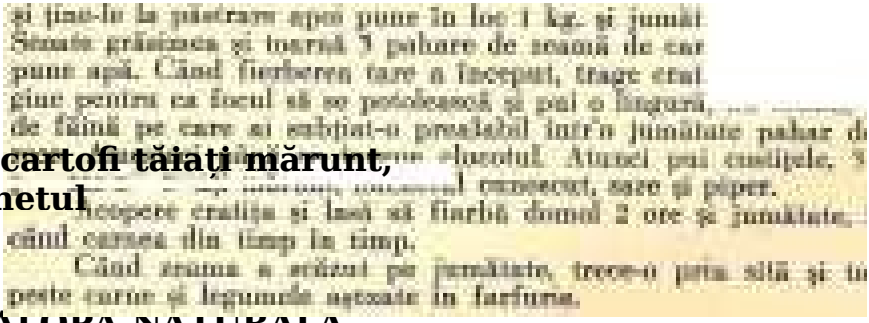
VIȚEL MONTROUGE



VIȚEL FRIPT IN MARINATĂ



VIȚELUL CASEI NOASTRE

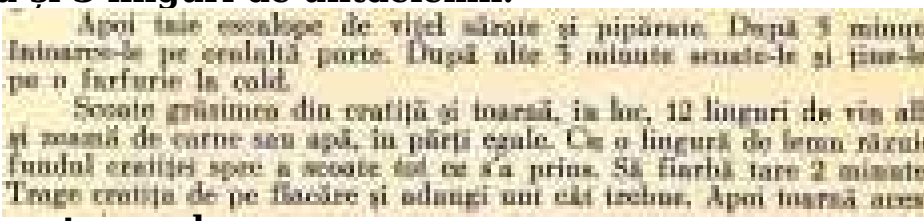


și ţine-le la păstrare apoi pune în loc 1 kg. şi jumăt
Strecoară grăsimea şi toarnă 3 pahare de zeamă de car
pune apă. Când fierberea tare a început, trage crat
ciuc pentru ca focul să se potolească şi pui o lingură,
de făină pe care ai subţiat-o prealabil într'o jumătate pahar d
[illegible] zăcutul. Atunci pui cuişoarele, 3
[illegible] cunoscut, sare şi piper.
Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă domol 2 ore şi jumătate,
când carnea din timp în timp.
Când zeama a scăzut pe jumătate, trece-o prin sită şi to
peste carne şi legumele aşezate în farfurie.

și *4* cartofi tăiați mărunt, buchetul

ESCALOPA NATURALĂ

înfierbântă tare într’o cratiță, unt proaspăt cât o nucă și 3 linguri de untdelemn.



Apoi taie escalope de viţel sărate şi pipărate. După 3 minu
Întoarce-le pe cealaltă parte. După alte 3 minute scoate-le şi ţine-l
pe o farfurie la cald.
Scoate grăsimea din cratiţă şi toarnă, în loc, 12 linguri de vin al
şi zeamă de carne sau apă, în părţi egale. Cu o lingură de lemn răzu
fundul cratiţei spre a scoate tot ce s'a prins. Să fiarbă tare 2 minute
Trage cratiţa de pe flăcăre şi adaugi unt cât trebue. Apoi toarnă ace

sos peste escalope.

ESCALOPE CU TARHON

Pregătește escalopele exact ca cele de mai sus, atât numai că adaugi și tarhon tocat, când ai tras cratița de pe flacără.

VIȚEL MARE FANTEZIE

Pui într’o cratimă ceapă, morcovi, ramuri de telină, cimbru, foi de dafin, usturoiu, slănina tăiată în bucăți, apoi așezi deasupra o pulpă de viței împănată și fără os. Stropești cu vin alb și un pahar de legumele.

COSTIȚE DE VIȚEL POJARSKI

COSTIȚE DE VIȚEL SĂLTATE

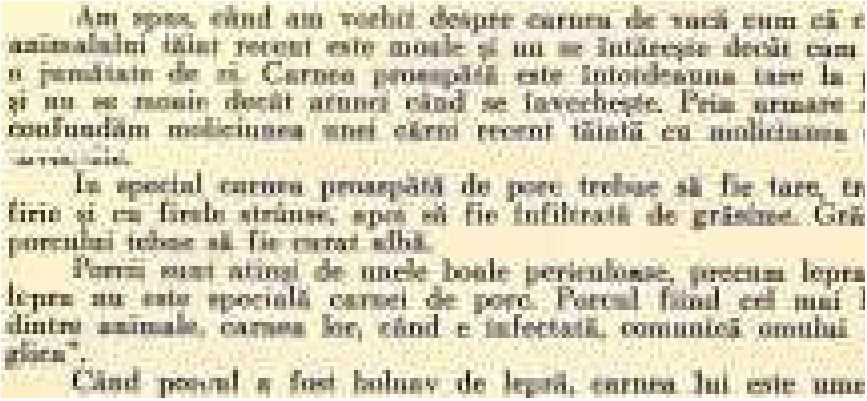
COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE

PULPA DE VITEL IN VIN ALB

1 kg. și 500 gr. pulpă de vițel, ta •*“- ' ■“

— •‘-vălește-le în

XVIII. CARNEA DE PORC



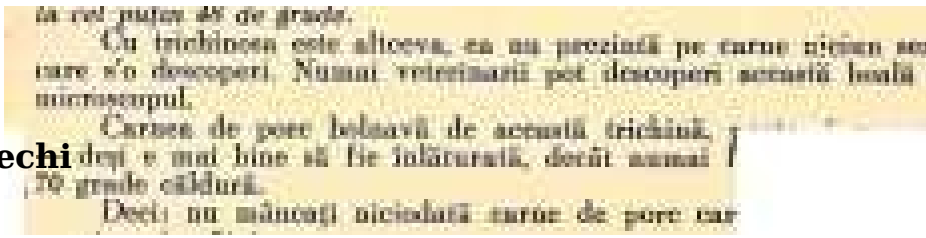
Am spus, când am vorbit despre carnea de vacă cum că c
animalului tăiat recent este moale şi nu se întăreşte decât cam
o jumătate de zi. Carnea proaspătă este totdeauna tare la
şi nu se mănîncă decât atunci când se învecheşte. Prin urmare
confundăm mădicinarea unei cărni recent tăiată cu mădicinarea

La special carnea proaspătă de porc trebue să fie tare, t
firile şi cu fibrele strânse, apoi să fie infiltrată de grăsime. Gră
porcului trebue să fie curat albă.

Porcii sunt atinşi de unele boale periculoase, precum lepra
lepra nu este specială carnei de porc. Porcul fiind cel mai
dintre animale, carnea lor, când e infectată, comunică omului
gloza".

Când porcul a fost bolnav de lepră, carnea lui este unc

SFATURI ŞI ÎNDRUMĂRI



la cel puţin 40 de grade.

Cu trichinosa este altceva, ea nu prezintă pe carne nimic se
care s'o descopere. Numai veterinarii pot descoperi această boală
microscopul.

Carnea de porc bolnavă de această trichină,
deci e mai bine să fie înlăturată, decât numai
70 grade căldură.

Deci: nu mâncaţi niciodată carne de porc car

învechi

decât pe jumătate.
poate fi mâncată friptă puternic la

PORCUL TRECUT PRIN MARINATĂ

mucigăioasă. Când o tai, prezintă mici bășicuțe

Când soacra s'a ridicat gata în ea o bucată de carne de porc ca să se marineze timp de 24 ore.

In timpul acesta pregătește următorul soc: fă un răntaș mai închis cu unt cât 2 nuci, 2 linguri pline de făină, adaugă 2 ceapole, în lipsă 2 cepe, un căței de usturoiu tocat, o ramură de pătrunjel.

Să fiarbă 2 minute. Umple cu ½ pahar de vin alb, un pahar de zeamă de carne și un pahar și jumătate din marinată în care a stat carnea. Adaugă sare, piper, mărar, cimbru, o cuișoară și jumătate foaie de dafin. Timp de 45 ..... [illegible] domol. Să nu acoperi cratița și să scuți mereu grăsimea.

Când la masă adaugă zeama friturii cu grăsimea scoasă. Treci sosul prin sită peste carne.

Pune într'o cratiță [illegible] o lingură de unturâ de porc, apoi cimbru, dafin, căței de [illegible] de porc. Nu acoperi cratița. Timp de [illegible] pahare de apă în [illegible] roșă. Să pălpâie acoperită [illegible] prin sită și lasă-l să se [illegible] cu un căței de usturoiu. Apoi amestecă [illegible] o lingură de pătrunjel tocat, 2 linguriță [illegible] și piper. Toarnă sosul în farfurie, așează cotletele și [illegible] farfuria la cald pe mașină.

Soacra grăsimea din cratiță. Toarnă vreo trei linguri de apă caldă, rade cu lingura de lemn fundul cratiței pe foc tare.

Toarnă peste cotlete și servește cu cartofi prăjiți.

O excelentă mâncare.

FRIPTURĂ ȚĂRĂNEASCĂ

CĂRNAT FRANȚUZESC

Toacă 250 gr. de carne slabă și 400 gr. de slănină proaspătă. Toacă [illegible] gr. de ficat proaspăt (fără grăsi) și treci prin sită. Pune tocătura într'o cratiță și adaugă-i 2 ouă proaspete, 50 gr. ceapă rumenită în unt, 100 gr. smântână, 15 gr. sare, puțin praf de piper alb, și foarte puțină nucșoară albă. Amestecă bine totul.

Umple cu această tocătură mațele fără a îndesa prea mult, lungă cârnații cât vrei de lungi. Apoi îi așezi pe un grătar și îi afumi într'un vas plin, pe trei sferturi cu apă în clocot. Timp de 15 minute cârnații să stea în clocotul apei. Să se răcorească.

Când îi servești, înfășoară cârnații cu un ac, îi înfășori într'o hârtie uniată și îi frigi încet pe grătar.

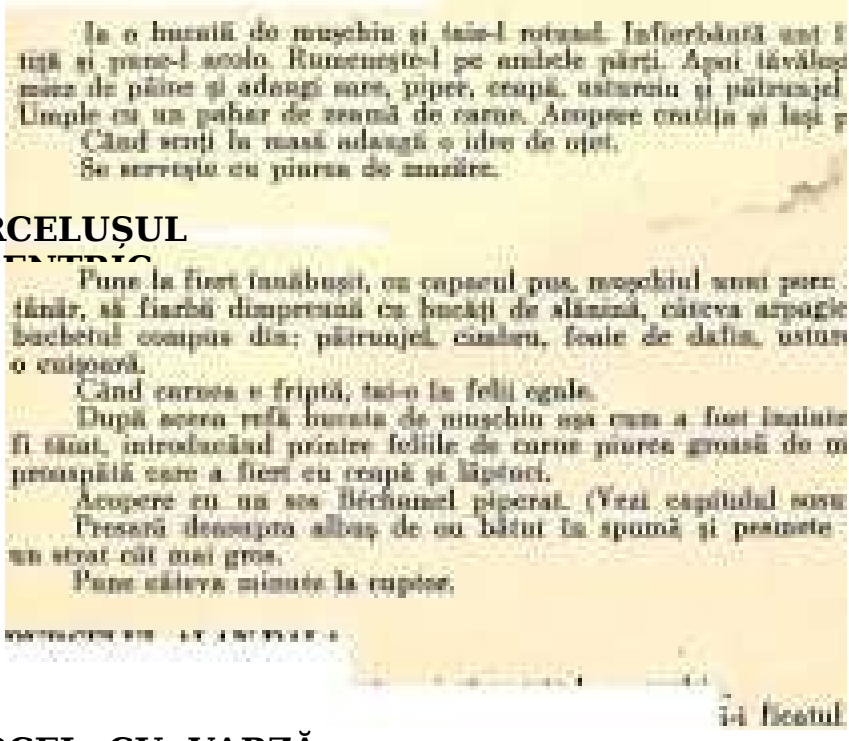
PURCELUL IN FAȘĂ

Iată o pregătire exotică.

Umple purcelul de lapte cu sare, piper și câteva cuișoare. Învelește-l într'un șervet alb pe care îl coși apoi îl pui într'o cratiță mare sau într'o oală. Umpli cu zeamă de carne și 2 pahare de vin alb; adaugi sare, piper, foaie de dafin, cuișoare. Să fiarbă 3—4 ore pe foc domol cu cratița ermetic închisă.

Se mănâncă sau foarte cald, sau foarte rece.

PORCUL IN MIEZ DE



PURCELUȘUL

PURCEL CU VARZĂ

locul acestui amestec

i, presară peste tot boabe de piper negru, ie de varză.

2
2
4

CĂRNAȚI DE PORC CU VIN ȘI OUĂ

Coace cărnații în unt sau untură. Scoate grăsimea. Toarnă un pahar de vin alb și lasă ca să scadă

COSTIȚE DE PORC PRĂJITE

Ada

TOCAN Ă

Servește cald.

COSTIȚE DE PORC PE GRĂTAR

Taie costițe grai neză-le în untdelem binte și dă-le la

Se pot găti

MÂNCARE DE MUSCHIU DE PORC CU TRUFE

ȘORICIU FRIPT

Iei o bucată de șoriciu, mai ales de p peste apă fierbinte. Când șoricul s'a mui< lat, și-1 pui să se frigă, stropindu-1 mereu peste

COSTIȚE DE PORC GĂTITE CA LA VEI

Iei o bucată de costiță, o sărezi și o î împănată cu cuișoare și scorțișoară. Când rumeni, înțepi carnea cu o furculiță mare guri de lapte dulce; focul trebue să fie n laptele. Urmezi

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC

Ia carne pulpă sau muschiu, freac-o las-o să steă cel puțin un ceas, apoi, sau pú cu unt sau pune-o la cuptor cu unt

PURCEL ÎN ZEAMĂ DE CARNE

Sărează și piperează purcelul și pé înăuntru îi pui și buchetul împreună cu într'o cratiță, umple-1 cu zeamă de carne alb

urcel, și o pui într'o cratiță it, îl crestezi în lung și în L în grăsimea ce se topește :u varză roșie, sau acră, cu

SEȚIA

pui la foc cu unt, cu ceapă carnea și ceapa încep a se și torni peste ea câteva lin- >otolit când înconi să torni cu sare, piper și usturoiu, ne-o la frigare și stropește-o când în când stropește-o cu și bine friptă. din afară și pe dinăuntru, o cuișoară. Leagă-1, pune-1 și cu 2—3 păhăruțe ae vin âteva

PICIORUL DE PORC

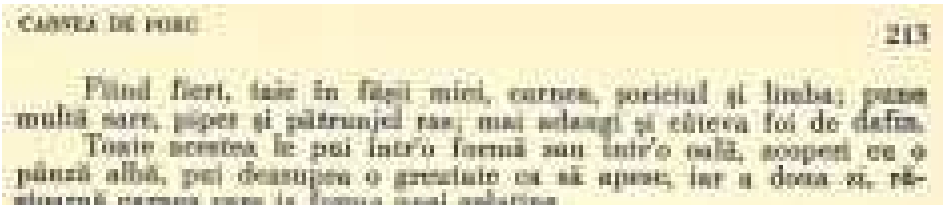
Curăță un picior de porc punându-1 în apă fierbinte spre a-i rade părul. După aceea, cu un cuțit taie-1 în lungime și fiecare bucată învelește-o într'o bucată de pânză pe care o legi strâns cu ață la fiecare capăt. Pune bucățile într'o cratiță și tintuește-le la fund, apăsându-le cu o scândurică. Umple cratița cu apă și adaugă sare, piper, 3 căței de usturoiu și buchetul. Să fiarbă *4* până la 5 ore.

Scoate bucățile de carne, lasă-le să se răcească, desfă pânza, moa- ielele în untdelemn și tăvălește-le în pesmete. Pune apoi, la grătar 15—20 minute.

CAPUL DE PORC

2
2

Curăț le porc punându-1 prealabil ă capul c în apă fiartă. Apoi toarnă apă pune-1 până îl acoperi, adaugă: sare, într'o piper, în rondele, buchetul. crati ță Să fiarbă 5 ore


CARNEA DE PORC 213

Fiind fiert, taie în fâşii mici, carnea, poricul şi limba; pune multă sare, piper şi pătrunjel ras; mai adaugă şi câteva foi de dafin.

Toate acestea le pui într'o formă sau într'o oală, acoperi cu o pânză albă, pui deasupra o greutate ca să apese, iar a doua zi, rămânând carnea sare în forma sau oalaua

PIFTIE DE PORC

Să nu acoperiţi până nu s'a închegat.

deasupra şi lăsaţi să se

SARMALELE DE VARZĂ ACRĂ ŞI DULCE

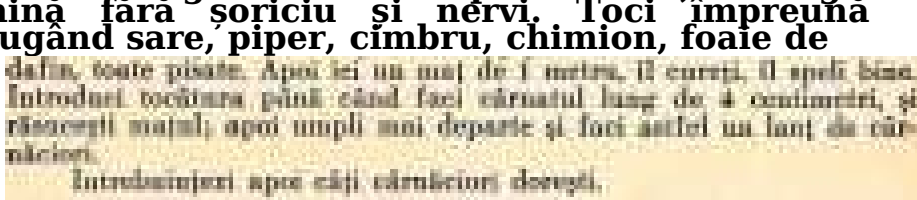
(A se consulta capitolul XV al cărnei de vacă).

CÂRNĂCIORI ŞIPOLATA (CHIPOLATA)

Iată cârnăciorii care se întrebuinţează în Franţa pentru unele mâncări. In special, sunt recomandaţi pentru o preparaţie a curcanului care se găseşte în acest tratat, la capitolul respectiv.

Aceşti cârnăciori se prepară astfel în casă:

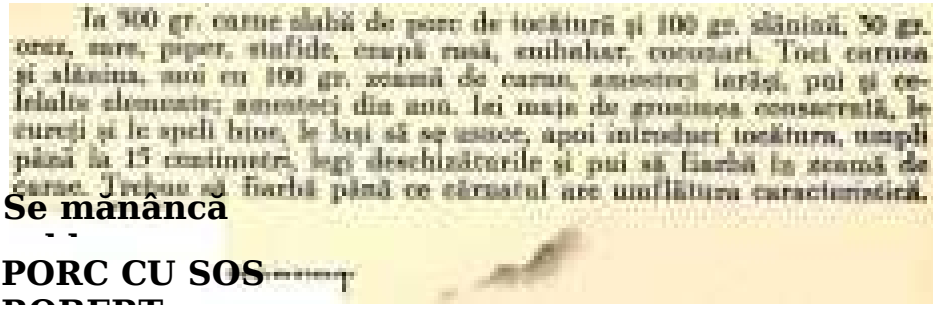
Iei 250 gr. carne de porc slabă, 250 gr. slănină fără şoriciu şi nervi. Toci împreună adăugând sare, piper, cimbru, chimion, foaie de


dafin, toate pisate. Apoi iei un maţ de 1 metru, îl cureţi, îl speli bine. Introduci tocătura până când faci cârnatul lung de 4 centimetri, şi răsuceşti maţul; apoi umpli mai departe şi faci astfel un lanţ de cârnăciori.

Introduinţezi apoi căţi cârnăciori doreşti.

COTLETE DE PORC PROVENSALE

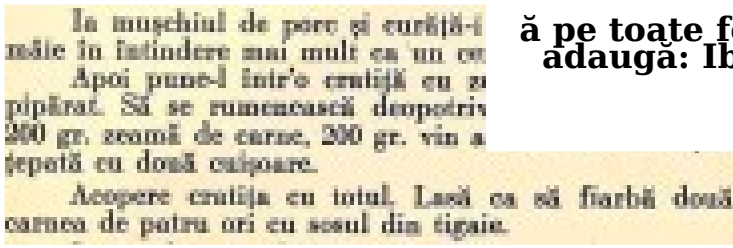
CALTABO



In 300 gr. carne slabă de porc de tocătură şi 100 gr. slănină, 30 gr. orez, sare, piper, stafide, ceapă rasă, cuişoare, cocoşari. Toci carnea şi slănina, mai cu 100 gr. zeamă de carne, amestecă iarăşi, pui şi celelalte aliminte; amesteci din ana. Iei maţa de gruiniţa conservată, le cureţi şi le speli bine, le laşi să se usuce, apoi înteşuri tocătura, umpli pînă la 15 centimetri, legi deschizăturile şi pui să fiarbă în zeamă de carne. Trebue să fiarbă pînă ce cărnatul are umflătura caracteristică.

Se mănâncă

PORC CU SOS



In muşchiul de porc şi curăţă-i măie în întindere mai mult ca un ce

Apoi pune-l într'o cratiţă cu z pipărat. Să se rumenească deopotriv 200 gr. zeamă de carne, 200 gr. vin a ţepată cu două cuişoare.

Acopere cratiţa cu totul. Lasă ca să fiarbă două carnea de patru ori cu sosul din tigaie.

ă pe toate fetele. Apoi adaugă: Ib, buchetul obişnuit, o ceapă în-

rântaş 300 gr. ze

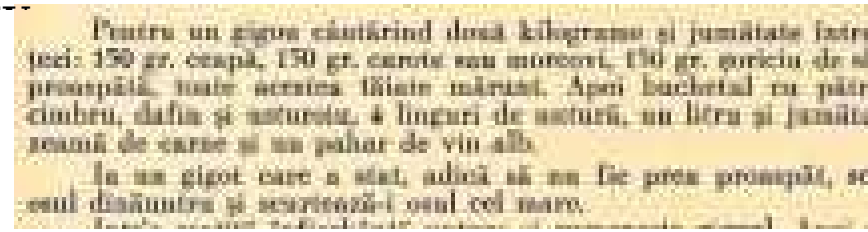
CÂRNAŢI FRIPŢI IN VIN

Pune cârnaţi de porc în cratiţă cu 200 gr. vin alb şi piper. Acoperă cratiţa şi fierbe-i 10 minute.

FRIGĂRUILE AGHIUŢĂ

XIX. CARNEA DE BERBEC $1 DE MIEL SFATURI ȘI LĂMURIRI

MÂNCĂRI DE GIGOUL



Pentru un gigou cântărind două kilograme și jumătate luțesc: 150 gr. ceapă, 150 gr. carote sau morcovi, 150 gr. gorcin de să prospătă, toate acestea tăiate mărunt. Apoi buchetul cu pătr cimbru, dafin și ustu oiu, 4 linguri de untură, un litru și jumăta zeamă de carne și un pahar de vin alb.

La un gigot care a stat, adică să nu fie prea proaspăt, sc osul dinăuntru și scurtează-i osul cel mare.

2
1

rote yuchetul. Deasupra asezi gigoul, cât toarnă vinul. Nu acoperi a să fiarbă și 1 tare până ce a scăzut tot lichidul, crat Atunci toarnă irne care trebue să ita acopere gigoul. și i început fierberea, acopere cu o los hârtie, apoi cu capacul și >tor Să

GIGOUL BRUTARULUI

Proporțiile: 750 gr. cartofi tocați în rondele groase, 250 gr. ceapă tocată în felii subțiri* unt cât un ou și tot atâta ceapă.

BERBECUL PE ZARZAVAT

Taie carnea în bucăti ca neazã fiecare bucatã cu slãni de usturoiu strivit.

Bucătelele de berbec p patru, vreo 2 carote tocate s 500 gr. vin negru, % pahar d vreo 5 ore să marineze.

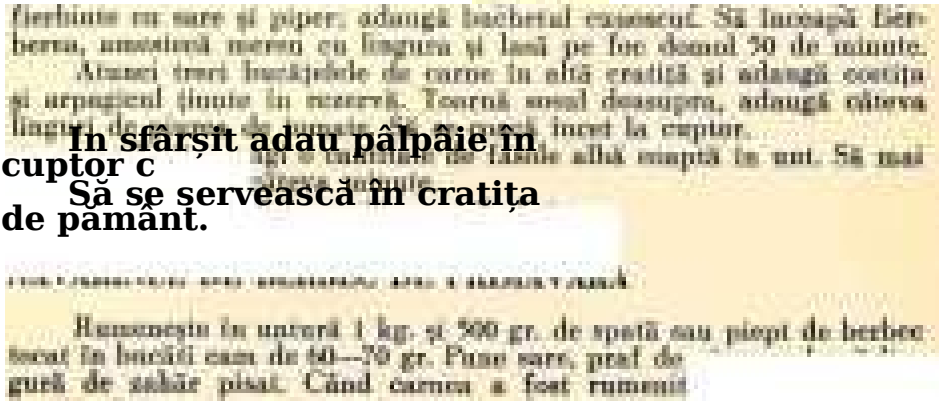
In altă cratită pune 50 j delemn; lasă să se iopească și așteaptă să

URI (DAUBE)

m de 100 gr. Să fie, să zicem, 1 kg.Jmpă- ină tăvălită în pătrunjel tocat și un cățel une-le într'o cratiță cu ceapă tăiată în ubțire, sare, piper și buchetul. Umple cu e oțet de vin, % pahar de coniac. Să stea

sr. slănină grasă și vreo 3 linguri de unt- slănina, adaugă o ceapă tăiată în patru Adăogi bucățelele de berbec și legumele umeneasca, amestecând puțin pune

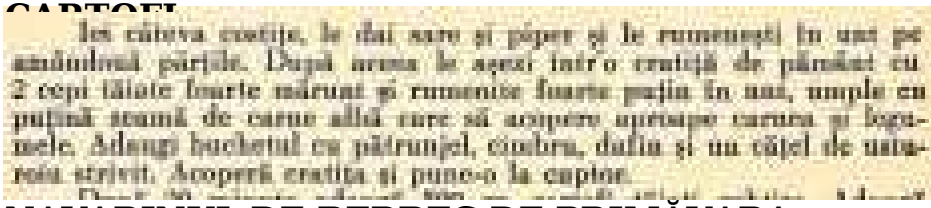
BERBECUL CU FASOLE ALBĂ



In sfârșit adau pâlpâie în cuptor c

Să se servească în cratița de pământ.

COSTIȚELE CU CARTOFI



NAVARINUL DE BERBEC DE PRIMĂVARA

COTLETELE

Rumenește cotletele în untdelemn, apoi așează-le pe franzelușe prăjite tot în untdelemn.

Alcopere fiecare costiță cu sos Soubise (vezi capitolul sosurilor)

Ia puțină slănină de piept, câteva sardele (anchois), spălate. Ta- și amestecă-le cu boabe de piper, 2 eșalote și pătrunjel, o foaie de Q, tarhon, Totul să fie tocat ca praful.

BERBEC CU

SPATA BERBECULUI

RINICHI DE BERBEC EXTRA

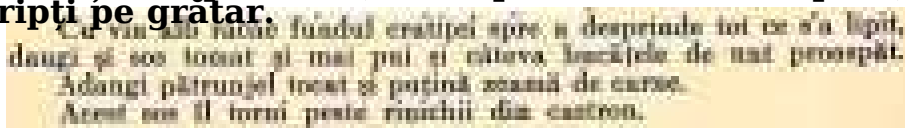
IRIS TEW (AIRIS ETU)

Ragu-ul irlandez

Tai în bucăți pătrate spată și piept de berbec; scoate întru simeă carnei dacă e prea grasă.

felii subțiri de cartofi, napi, dacă sunt, albul prazului, țelină. Toacă și un cățel de usturoiu si amestecă

Acest loc îl umpli cu ciuperci făcute în unt și cârnați „chipolata" (vezi capitolul carnei de porc) fripți pe grătar.


Cu vin alb rumen fundul crăiței spre a desprinde tot ce s'a lipit, daugi și sos tomat și mai pui și câteva boabe de usturoiu prospăt. Adangi pătrunjel tocat și puțină zeamă de carne. Acest sos îl torni peste rinichii din cazon.

Intr'o cratiță pui jumătatea bucăților d
legumele, apoi iarăși carnea și iarăși legum
mărunțită și pui un buchet înăuntru cu 2 cuișe
Pune apă rece până ce acoperi totul.
Pui pe foc, apo

să lege mâncarea.
Scoti buchetul, pu presari pătrunjel tocat.

NAVARIN DE BERBEC

...rești bucăți sărate și curățite de oase și carnea în farfurie, lasă sosul deasupra și

...se face întocmai ca ragu-ul de viță! (vezi ragu-ul acesta).

Pentru 6 persoane iei un kg. carne, o tai bucăți și o rumenești în unt. În altă parte rumenește în cratiță în unt și puțin zahăr, legumele următoare: un morcov tăiat în rondele, 6 napi, un pumn de mazăre ...

Pui legumele peste carne, adaugi vreo 10 cartofi tăiați mărunți, o lingură de făină, sare, piper, buchetul. Acoperi cratița, și lași să fiarbă între trei și patru ore.

GIGOUL CU CARTOFI

Iei o pulpă de berbec și înpănezi coada cu un cățel de usturoiu. Il ungi într'o cratiță de pământ, conținând puțină apă rece. Il sărezi. Il stropești cu unt și-l pui la cuptor foarte fierbinte. Il stropești din când în când.

În altă parte tai cartofi în bucăți subțiri, o ceapă tăiată la fel, un cățel de usturoiu tocat, foaie de dafin, cimbru. Sărezi și piperezi. După 20 minute, scoți carnea și o rezervi la cald. În locul cărnei pui ...rată. Cratița e pusă pe mașină.

De îndată ce începe să fiarbă, rulezi peste ele gigoul stropit cu puțin unt și pune iarăși la cuptor; până când va fi copt definitiv, gigoul va fi întors de două ori.

GIGOUL CU FASOLE

GIGOUL CU SLĂNINA CĂRNOASĂ

Rumenești bucăți de berbec punând alături o ceapă, slănină și unt, adaugi și o lingură de făină care va trebui rumenită. Adaugi vin negru până la înălțime, un bucheț, sare și piper.

Să scadă încet. Cine vrea, poate pune și cartofi.

GIGOUL DE ... FAMILIE

Scoate carnea de pe os. Pe partea cărnei care a fost pe os, înfige patru cuișoare, un grăunte de piper sfărâmat în bucățele și pețină scorțișoară. Frecată cu sare multă de tot și lasă ca să se marineze, 24 de ore.

Gigoul va sta tot acest timp în acest amestec: un pahar de vin negru, un pahar de vin alb, un pahar de oțet de vin, sare, piper, ceapă și morcovi tăiați în rondele. Mai adaugă oasele gigoului și un picior de vițel.

După 24 ore, cel puțin, scoate gigoul, reformează-l cum a fost,

Gigoul fiind înpănat, îl pui într'o cratiță sau o tavă de porțelan. Torni deasupra toată marinata în care a stat ore, pui și toate legumele ce au fost acolo și adaugi zeama de carne până când să rămâie numai 2 degete goală tava.

Să fiarbă 6 ore la foc domol.

Ridici gigoul, scoți ața, îl aperi într'o farfurie și torni deasupra zeama trecută prin sită.

stat gigoul 24

COTLETE DE BERBEC MARINATE

Marinezi cotletele timp de 24 ore în oțet și untdelemn în care vei pune: morcovi, ceapă tăiată, pătrunjel, cuișoare, piper boabe. Lichidul să acopere carnea.

După 24 ore, faci un sos răsfirat cu zeamă de carne, torni înăuntru toată marinata în care a stat cotletele și lași să fiarbă dela 2 la 3 ore. Trece zeama prin sită și scoate grăsimea.

Cotletele, după ce le-ai șters, le pui în sos fierbinte să stea foarte puțin, apoi trece-le în sosul preparat unde se vor găti cu încetul.

MÂNCĂRILE DE MIEL

COTELETE DE MIEL LA COPTOR

Taie subtire două cepi și rumenește-le în unt. Tai și câțiva cartofi în felii subțiri, pe care, împreună cu ceapa, îi pui într'o tavă unsă cu unt. Pui sare, piper și un pahar de vin cu zeamă de carne concentrată.

Să se coacă la cuptor moderat.

Ia cotlete și rumenește-le în unt pe amândouă părțile, apoi vâră-le în stratul de cartofi și ceapă, adăugând câteva bucăți de unt și termină la cuptor.

Când cotletele vor fi gata, zeama de carne va trebui să fie evaporată, iar cartofii prăjiți bine.

FRIPTURĂ DE MIEL MOCĂNEASCĂ

Ia piciorul dindărăt, împănează-1 cu usturoiu și cu rosmarin, unge-1 cu unt, piperează-1, sărează-1 și apoi pune-1 la cuptor. Din când în când stropește-1 cu putină zeamă de carne.

MIEL CU CIUPERCI

JTaie carnea bucățele, rumenește-o în unt, apoi pune puțină ceapă tăiată mărunt. Rumenește-o, adaugă puțină făină și când se va rumeni puțin adaugă ciupercile bine curățate.

Acoperă, lasă să dănțuiască puțin și adadugă-i jumătate pahar de vin alb, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, zeamă de carne. Acoperă și lasă să scadă.

FRIPTURĂ DE MIEL PENTRU BOLNAVI

Ia o bucată de miel din coapsă, pune-o cu unt și sare într'o farfurie de pământ, pune farfuria pe un foc potrivit și acoper'o.

Pune foc și pe capac și las-o să se frigă încet. D«J va fi necesar, o poți stropi, din când în când, cu nițică zeamă de carne. Când va fi rumenă, o scoți pe farfurie, scoți grăsimea din sos, o torni peste carne și o servești.

DROB DE MIEL

Fierbi bine bojocii, îi tăci mărunt, prăjești ceapa tocată, moi puțin miez de franzelă în lapte, pătrunjel și puțin mărar, pui sare, piper și puține cuișoare pisate, întinzi prapurul, pui umplutura la mijloc, închizi bine. într'o tavă înfierbânți unt sau untură, așezi drobul Spui la cuptor. Din când în

când iei cu lingura grăsimea și stropești robul.

MÂNCARE DE MIEL UNGUREASCĂ

STUFAT DE MIEL

SPANAC CU

Un kg. de carne.

Cureți și speli bine un kg. de spanac, apoi îl opărești. Carnea o tai bucățele, o rumenești în unt, rumenești puțină ceapă rasă, și o îngurezi de făină și adaugi spanacul, puțină zeamă de carne, sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade și servești.

Când fierbi spanacul cu carne de vacă, după ce rumenești carnea, ceapa și făina, torni zeama de carne și lași să fiarbă bine înainte de a pune spanacul.

MACRIȘ CU

Se face întocmai ca spanacul. Dar spre a nu fi prea acră mâncarea, poți amesteca și puțin spanac, sau vreo 2 gălbenușuri de ouă, sporgge de dat la masă.

KJUSCHEB

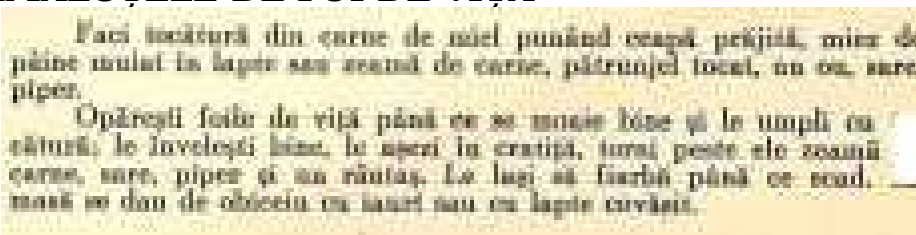
Iată aceste din urmă două feluri:

Pui mielul la frigare, să alterneze cu carne de vițel. Când carnea s'a fript pe deasupra, tai carnea fiptă spre a fi consumată, apoi frigi mai încolo carnea rămasă. Și tot așa mai departe.

Mai este și frigăruia.

Pe o frigăruie de metal sau de lemn, înșiri o bucată de miel, alta

SĂRMĂLUȚELE DE FOI DE VIȚĂ



Faci tocătură din carne de miel punând ceapă prăjită, mier de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, pătrunjel tocat, un ou, sare piper.

Opărești foile de viță până ce se moaie bine și le umpli cu tocătură, le învelești bine, le așezi în cratiță, torni peste ele zeamă carne, sare, piper și un răuțaș. Le lași să fiarbă până ce scad, — nuși se dau de obicein cu smarî sau cu lapte cuvăsit.

COTELETE DE MIEL MILANEZE

XX. GĂINILE ȘI PUII

SFATURI ȘI LĂMURIRI

MÂNCĂRILE DE GĂINĂ ȘI CLAPON

PULARDA (GĂINA) SFÂNTĂ ALIANȚĂ

Trimite, în acelaşi timp, la masă şi un castronaş cu untul trecut prin sită.

Încălzeşte în unt vreo 10 trufe
pahar de Madeira şi lăsate să se răc
Introdu aceste trufe într'o găi
tăiţă să fiarbă.

Fiind gata gusările, fierbe rep
crati
şi vr
cât persoane sunt la masă. Trimiti

cu găini tinere.
de slănină şi pune-o într'o
ul în morcovi, 10 arpagicuri
ţi. Ungele, până acoperi, cu
ca să fiarbă dosul un

ca un lucru curios pentru tara noastră.

GĂINĂ PE LEGUME

Umple găina cu orez fin rumenit în unt. Apoi leag-o şi îndoaie picioarele. Înfăşoar-o cu o felie de slănină şi pune-o într'o cratiţă unde o umpli cu zeama de carne albă sau, mai bine, cu zeamă de pe sâre, dacă este.

Pui cratiţa pe foc. La întâiul clocot acoperi cratiţa iar focul să urmeze dosul; după o oră retragi cratiţa de pe foc.

, îi torni deasupra zeama în care s'a copt răzând mergul de a arăvi, pui deasupra vreo 3 linguri de

a sos ardeiu roşu ca să fie mai iute.

smântână proaspătă.

GĂINA JOKEULU1

kg. dacă se poate, o cureţi şi îi pui înăuntru sare şi piper.

Într'o cratiţă înfierbinţi unt, pui orez cât vrei şi îl amesteci puţin cu lingura de lemn. Umpli cu zeama de carne, în cantitate de două ori cât orezul. Acoperi cratiţa şi fierbi cam 20 de minute. Retragi cratiţa şi adaugi ficat de găscă (foie gras), fiert şi tăiat în bucăţi.

Umple găina cu orezul, leag-o, acoper-o cu o foaie de slănină şi pune-o într'o cratiţă. Stropeşte-o cu unt, coace-o la cuptor la foc

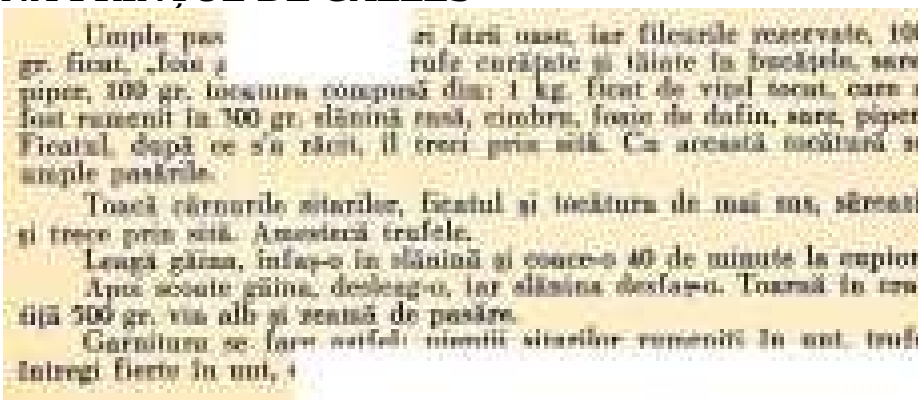
Pune găina pe o farfurie, înconjoar-o cu feliile de ficat, să
sălăţate în unt şi puse pe franzeluţe prăjite în unt.

Adaugă untului din cratiţă un pahar de vin dulce, 300 gr. zeamă albă de pasăre sau de vânat, răzăe fundul cratiţei spre a desprinde ce s'a prins, mai lasă puţin pe foc şi toarnă peste găină.

GĂINA IMPERIALĂ

persoane.
g. umplute cu 300 gr. carne de miel, 300 gr.
gr. trufe, 400 gr. piure de ciuperci, 400 gr.
, leagă cu 4 gălbenuşuri de ouă.

GĂINA PRINȚUL DE GALLES



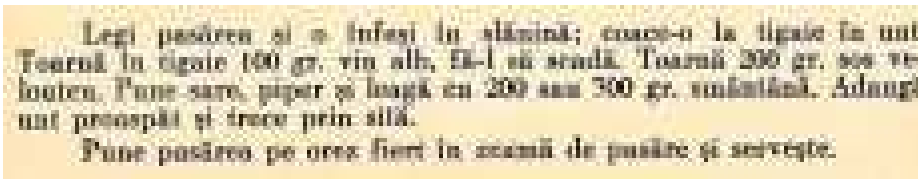
Umple pas[illegible] și fără oase, iar fileurile rezervate, 10[illegible]
gr. ficat, „foie g[illegible] rufe curățate și tăiate în bucățele, sare
piper, 100 gr. tocătura compusă din: 1 kg. ficat de vițel tocat, carn[illegible]
fost rumenit în 300 gr. slănină rasă, cimbru, foaie de dafin, sare, piper
Ficatul, după ce s'a răcit, îl treci prin sită. Cu această tocătură u
umple paștrile.

Toacă cărnurile sitarilor, ficatul și tocătura de mai sus, sărează
și trece prin sită. Amestecă trufele.

Leagă găina, înfășo în slănină și coace-o 40 de minute la cuptor
Apoi scoate găina, deslegă-o, iar slănina desfășo. Toarnă în tav
fiță 500 gr. vin alb și zeamă de pasăre.

Garnitura se face astfel: mămăliga sitarilor rumeniți în unt, trufe
întregi fierte în unt, [illegible]

GĂINA ORIENTALĂ



Legi pasărea și o înfeși în slănină; coace-o la tigaie în unt
Toarnă în tigaie 100 gr. vin alb, fă-l să scadă. Toarnă 200 gr. sos ve
loutea. Pune sare, piper și leagă cu 200 sau 300 gr. smântână. Adaugă
unt proaspăt și trece prin sită.

Pune pasărea pe orez fiert în zeamă de pasăre și servește.

GĂINĂ SUVAROF
GĂINĂ TULUSANĂ

Prăjește pasărea în unt, scoate-o la cald, apoi toarnă în cratița ei zeamă de pasăre și smântână.

Garnisește cu: pipote și creste de cocoș, ciuperci, trufe, carne de miel, ficat de pasăre rumenit în unt

GĂINĂ RASOL (La poule au pot)

Întâia metoda: **Pui la foc toate cărnurile de vacă și legumele ca pentru rasolul și bulionul numit „Pot-au-feu“. (Vezi „carnea de vacă ‘).**

In timpul fierberii, adică după 2 ore de fierbere a cărnei de vacă* adaugi o găină.

Găina tânără din anul acela trebue să fiarbă 4 ore, cea bătrână 6. *.. A doua metoda:* Bagi în găină usturoiu tocat, sare, piper și slănină. Coși deschizătura.

Găina să fiarbă, dacă e tânără, o oră, dacă e bătrână, două. Ea va fierbe în apa în care ai pus diferite zarzavaturi precum: ceapă* morcovi, prăji, cartofi, varză, postârnac și țelină.

Când găina e fiartă servește-o caldă, iar bulionul ca supă.

GĂINA IN UNTDELEMN

O. mâncare delicioasă.

Tai găina în bucățele obisnuite. Intr’o cratiță de pământ înfierbânți 3 linguri de untdelemn. In acest untdelemn rumenești 12 arpagicuri și 15 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, pui buchetul* sare, piper.

Pune bucățile de găină; după ce s’au rumenit, pune câteva tomate fără pieliță și semințe. Umpli cu 600 gr. vin negru. Acoperi și lași să fiarbă 3-—4 ore.

CLAPON FRIPT

Sărează claponul, leagă-i feliuțe de slănină și pune-1 la frigare. Focul să nu fie prea de tot iute; stropește-1 din când în când, cu unt. Pune o tavă sub frigare ca să nu se piarză sosul' ce curge de pe friptură. Scoți hârtia, când claponul este gata, și-1 dai la masă; sosului ce s’a strâns, îi scoți o parte din grăsime, adaugi o lingură de zeamă și-1 servești separat.

CLAPON UMPLUT

Claponul bine curățat, îi spinteci pielea de pe spinare așa încât să-i poți scoate osul dela piept. Apoi faci o umplutură cu miez de franzelă muiat în lapte, carne de pui, ceapă prăjită, puțin cârnat, ficatul lui, ciuperci tocate, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, buchetul: toate acestea le

rumenești puțin în unt. Lasi să se răcească puțin; adaugi un ou și un păhărut de coniac, apoi umpli claponul, cosi pielea de pe spate, dela gât și dela pântece, îl așezi într'o crătiță cu

unt, îl rumenești bine pe toate părțile apoi îi pui ceapa, morcovul felina. Zeama de carne și lași să fie bine acoperit, la foc încet, până ce e gata. Îl poți servi fără sos. Dacă îl voiești cu sos, rumenești puțin o lingură de făină în unt, stingi cu puțin vin alb și cu zeama în care a fiert pasărea, treci prin sită zarzavaturile și sosul în care s'a fiert

GĂINĂ

cîteva minute, îl adaugi la făină; pui sare, piper, lași să scază și servești separat. Poți pune și capete.

Fierbi o găină tânără și după ce va fi fiartă, pune într'o cratiță unt proaspăt să se topească și cu o mână presară făină amestecând mereu bine cu cealaltă până se îngroașe îndestul, apoi toarnă zeamă de găină, puțin câte puțin, și tot mestecând să nu se facă cocoloașe, pe un foc potolit; se poate adăuga puțin lapte și un gălbenuș de ouă bătut în lapte. După ce ai amestecat bine să nu tămâie niciun co- colos, pune încă puțin unt pe deasupra și lasă să mai fiarbă puțin. Bucățile stau în acest timp în zeamă caldă. Când e să se dea la masă, se așează bucățile pe farfurie și se toarnă pe deasupra lor ciulamaua fierbinte. Se presară, dacă vrem, cu pătrunjel verde sau cu piper

Ciulamaua trebue să tămâie albă. Unii o preferă mai rumenită; atunci lași făina să se

GĂINĂ

rumenească.

Cureți bine găina, o speli, apoi cu un cuțitaș îi scoți pielea întreagă; la vârfurile aripelor și ale picioarelor crestează numai ca să se poată deslipi pielea de dânsele. Desparți carnea de oase și o toci bine, adăugându-i-se sare, piper, coaje de lămâie rasă, coconari sau migdale tăiate în lung, stafide, puțină ceapă rumenită, pătrunjel și un ou. Le amesteci bine și umpli pielea, ca pasărea să-și reia forma de mai înainte, apoi cosi pielea pretutindeni pe unde ar putea să iasă umplutura.

Pui într'o cratiță, lași să se înfierbânte, așezi găina și o rumenești pe toate părțile; o scoți și o pui în altă cratiță cu apă fierbinte cât să o acopere, și o lași să mai fiarbă până ce scade de-i rămâne numai atât sos cât să-1 poți da la masă.

MÂNCĂRILE DE PUI CIULAMA

DE PUI

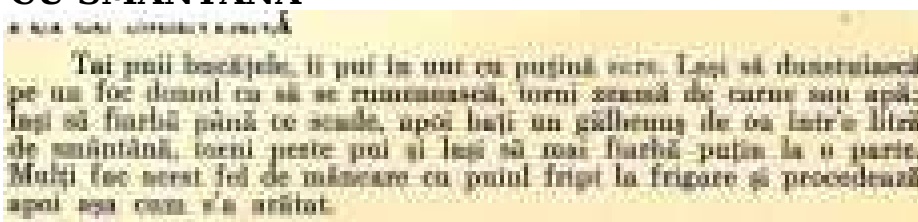
Se face ca și ceai de găină.

OSTROPEL DE

Tai puii bucățele, apoi pui într'o cratiță unt, îl lași să se înfierbânte, rumenești în el puțină ceapă rasă. Ceapa rumenită, adaugi puțin usturoiu, sare și piper și câteva linguri de oțet; lași să dea în

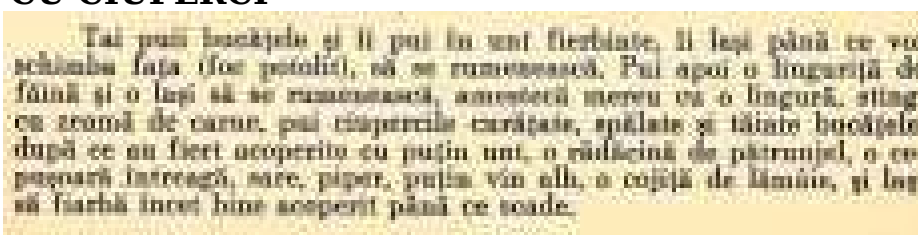
clocot, apoi îi adaugi și puțină apă. Lași să fiarbă, apoi strecori prin sită și așezi bucățile de pui, lași să scază apa că să rămâie numai

PUI CU SMÂNTÂNĂ



Tai puii bucățele, îi pui în unt cu puțină sare. Lași să dunstuiască pe un foc domol cu să se rumenească, torni zeamă de carne sau apă; lași să fiarbă până ce scade, apoi bați un gălbenuș de ou într'o liră de smântână, torni peste pui și lași să mai fiarbă puțin la o parte. Mulți fac acest fel de mâncare cu puiul frigt la frigare și procedează apoi așa cum s'a arătat.

PUI CU CIUPERCI



Tai puii bucățele și îi pui în unt fierbinte, îi lași până ce vor schimba fața (foc potolit), să se rumenească. Pui apoi o lingurițâ de făină și o lași să se rumenească, amestecă mereu cu o lingură, stingi cu zeamă de carne, pui ciupercile curățate, spălate și tăiate bucățele după ce au fiert acoperite cu puțin unt, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă întreagă, sare, piper, puțin vin alb, o cojiță de lămâie, și lași să fiarbă încet bine acoperit până ce scade.

PUI STUFAT

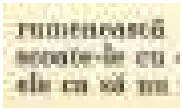
PUI FRIPȚI

stropești cu o

ulii și le pui pe piept felioje de slănină, apoi îi pui la fri-
nut unte; îi stropești mereu cu unt. Când s'a rumenit, l
o pană înmuiată în saramură și dacă vrei poți pune ș
puțin usturoiu pisat în acestă saramură. Sub frigare pui o cratiță ca să
strângi sosul ce curge din ei; sosului, după ce-i scoți o parte din gră-
sime, îi torni o lingură de zeamă bună de carne și-l servești cu pui.

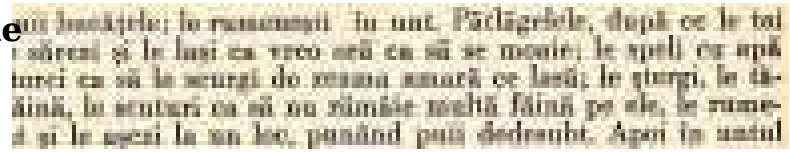
Pune ficatul și pipota în trupul puilor dacă voiești să rămână fra-
gede și gustoase. Sub aripă se usucă și nu mai au nicion gust.

PUI PRĂJIȚI

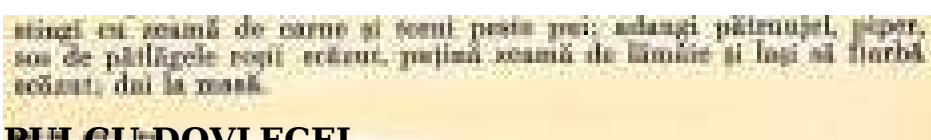


PUI CU OREZ (PILAF)

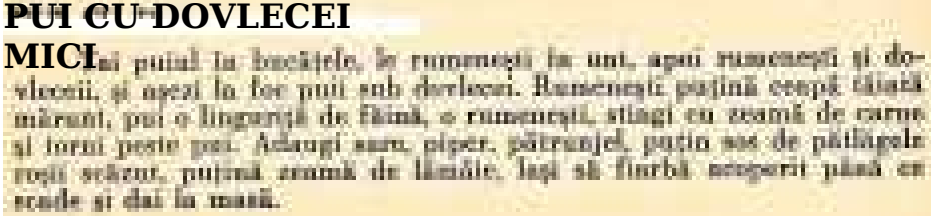
PUI CU PĂTLĂGELE VINETE



bucățele, ie

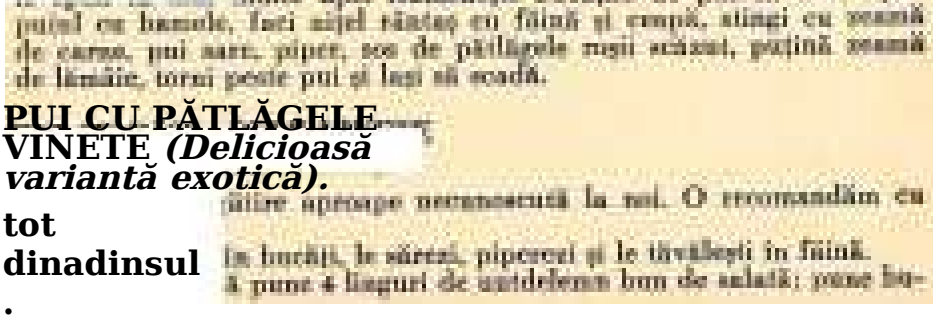


PUI CU DOVLECEI MICI



PUI CU RAME

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE *(Delicioasă variantă exotică).*



tot dinadinsul.

cățile de pui în același timp cu o ceapă tăiată bucăți; lasă să se întărească carnea și mobile cu 2 pahare de vin alb.

Pune atunci 4 tomate fără pieliță și semințe, sdrobite cu furculița. Pui sare, piper, pătrunjel și un cățel de usturoiu tocat. Să fiarbă încet V2 de oră.

In altă cratiță pui untdelemn și prăjești feliile lungi a 2 pătlăgele vinete de mărime potrivită pe care le-ai curățat și tăiat. Le sărezi și le piperezi și pe acestea.

Câteva minute înainte ca puiul să fie bun de dat la masă, pui peste ele feliile de pătlăgele prăjite.

Lași să mai pâlpâie 5—10 minute și servești.

PUIUL ÎNĂBUȘIT
(Le poulet cocotte).

Iată o mâncare foarte cunoscută în Franța fiind o mâncare populară. Este, în adevăr, delicioasă.

Se pregătește într'o cratiță specială de pământ ovală și cu capac. Pregătirea clasică cere ca într'o asemenea oală să nu intre decât un pui. Bineînțeles o „poulardă" destul de mare cât o găină.

Această mâncare se gătește pe mașină dar nu pe flacără.

Cureți puiul, îl legi cu ață, sărează-l, piperează-l afară și înăuntru. Pui în cratiță puțin unt proaspăt care aștepți să fie înfierbântat. Atunci introduci puiul așezându-l pe spinare și acoperi.

Când puiul s'a rumenit pe spinare, îl culci pe o parte, când s'a rumenit și pe această parte, îl culci și pe cealaltă până ce se rumenește iarăși.

O lingură de apă rece nu strică să fie aruncată în cratiță.

Când puiul s'a rumenit peste tot și făcut aproape gata, dar nu de tot, introduci în cratiță următoarele elemente:

într'o cratiță cu untură ai rumenit 150, 200 sau 250 gr. de costiță afumată tăiată bucăți, după mărimea puiului.

Când costița s'a rumenit, o scoți, o tii la cald și pui în locul ei vreo 20 arpagicuri, câteva ciuperci tocate mărunt și un număr de cartofi tăiați felii.

Odată gata aceste elemente le introduci în cratiță, acoperi repede și aștepți până ce s'au copt, pui și garnitura.

Servești în cocotă, presărând pătrunjel tocat.

PUI MARENGO

încă o mâncare delicioasă.

După bătălia dela Marengo, câștigată de francezi asupra austria- ´ cilor, bucătarul lui Napoleon I, a văzut că nu áre unt spre a-i pregăti mâncarea. Atunci s'a servit de untdelemn.

înfierbântă într'o cratiță vreo cinci linguri de untdelemn, un cățel de usturoiu strivit, piper și sare. Puiul taie-l în bucăți și așează-l în ■ cratița trepțat; mișcă-le cu furculița timp de cel puțin ´ o jumătate oră, până ce s'au rumenit.

In altă cratiță au fiert, în timpul acesta, un pahar de vin alb cu puțină ceapă, un cățel de usturoiu, pătrunjel, câteva ciuperci, totul tocat mărunt, piper și zeamă de carne. Pune și două linguri din untdelemn în care a fiert puiul.

Scoți bucățile de pui pe farfurie și torni sosul deasupra.

PUI GĂTIT BORDELEZ

Tai puiul în bucăți. Pui de o parte ficatul și pipota. Într'o cratita așezi picioarele, unt proaspăt sau untură, patru cepi tăiate felii subțiri, cartofi tăiați felii subțiri. Când picioarele s'au gătit pe jumătate, așezi în cratiță și celelalte bucăți, ficatul și pipota tăiate în patru. Fierbe deplin.

Cinci minute înainte de a servi, scurge grăsimea, pune în loc o lingură de zeamă de carne și puțin coniac sau alt rachiu.

Presară deasupra usturoiu și pătrunjel tocate mărunt și saltă repede mâncarea vreo două minute. Servește.

PUIUL CELESTIN

Taie puiul în bucăți. Pune unt proaspăt în cratița și rumenește-l. Așează bucățile de pui și întoarce-le des. Adaugă câteva ciuperci, o tomată mare tăiată bucăți, fără pielită și semințe, saltă cratita câteva minute, stropește cu un pahar de vin alb și jumătate pahar zeamă de carne și un păhărut de coniac. Sărează, piperează, pune puțin ardeiu roșu, fierbe 20 minute. Depune cărnea într'o farfurie caldă, scoate grăsimea sosului, presară puțin pătrunjel și un cățel de usturoiu tocate, scade puțin și toarnă-l peste puiu.

PUIU „FRICASSE“ unt, o ceapă și puțin cimbru. Acopere cratita după ce ai dat sare și pune pe un foc domol. Când puiul e aproape gata scoți cimbrul și ceapa, stropești cu putină făină și amestecă iute. După 15 minute adaugi 4 linguri de apă rece și freacă fundul și pereții cratitei spre a deslipi ce s'a depus pe ei.

Toarnă imediat peste puiu o jumătate pahar de smântână și 4 linguri de vin alb, să fiarbă încet, adaugă în mici cantități 6 decilitri de smântână. Să

pâlpâie domol vreo 30 minute, apoi presară piper măcinat. Trage cratița de pe foc și peste 1 minut toarnă două gălbenușuri de ouă amestecate în smântână rece.

Un puiu gras îl tai în bucăți și-l rumenești în unt proaspăt.

Toci apoi pătrunjel, mult tarhon, cimbru și un cățel de usturoiu. Toate merg în cratiță. Sărezi și piperezi. Mai pui și pufine ciuperci

Adaugi o lingură de făină și amesteci repede turnând și puțină zeamă de carne.

Să fiarbă încet 1 ceas pentru ca sosul să fie foarte scăzut.

PUIUL CU CARTOFI PAI

Un puiu potrivit îl tai în bucăți și-1 pui într'o cratiță cu unt, după ce l-ai sărat și piperat. De jur-împrejur cățel de usturoii^ necurățati în mare cantitate. Acoperi cratița și lași puiul să fiarbă până se gătește, întorci bucățile o singură dată.

In altă parte tai cartofi subțiri ca paiul pe care-i sărezi. Acești cartofi îi prăjești în untură săltându-i spre a se colora pe toate părțile.

Pui cartofii pe o farfurie caldă, așezi deasupra bucățile de pui, apoi torni în cratița unde a fiert puiul, trei linguri de vin alb, freci pereții cratiței ca să deslipești tot ce s'a prins, ții puțin pe foc ca să se reîncălzească sosul și-1 torni repede peste puiu.

PUIU GĂTIT LA MINUT

Tai un puiu, îl sărezi și îl piperezi.

Pui bucățile împreună cu o ceapă tocată și un cățel de usturoiu să se rumenească în untură de gâscă. Dacă lipsește untura, întrebuințezi untul.

Când s'a rumenit puiul, adaugi câteva tomate curățate de pieliță și de semințe. După ce ai pus tomatele acoperi și salți cratița din când în când. Când e gata, servești.

PUIU

Bucățile de pui le sărezi și le piperezi. Apoi le rumenești în untdelemn. Când s'a rumenit puiul îl scoți, retragi untdelemnul din cratiță și-1 înlocuiești cu o bucată de unt. Când s a înfierbântat, așezi iar bucățile de puiu.

Torni deasupra un pabar de vin dulce și un pahar de coniac. Lași să scază și adaugi un păhăruț de smântână.

Să fiarbă domol 20 minute. Apoi tragi cratița pe marginea mașinii și adaugi 2 gălbenușuri de ouă amestecate în puțină smântână.

Amestecă repede, nu mai lăsa să fiarbă și presară pătrunjel tocat mărunt.

PUIU UMPLUT CU TARHON

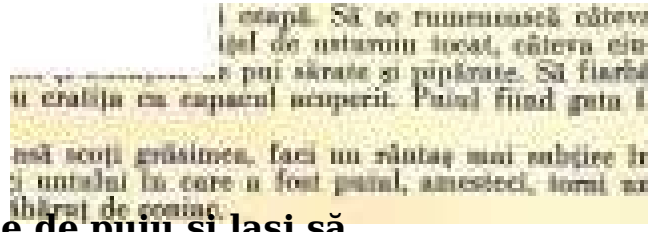
Iată o preparație originală:

Umpli puiul cu unt și tarhon. Pune-1 apoi să se

rumenească in unt și umple-1 cu zeamă de carne sau și mai bine cu zeama de pasăre. Pui buchetul, ceapă, morcovi, sărezi și piperezi.

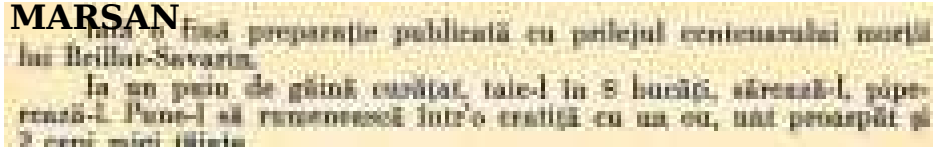
Puiul să fiarbă. Adaugi în sos puțin tarhon.

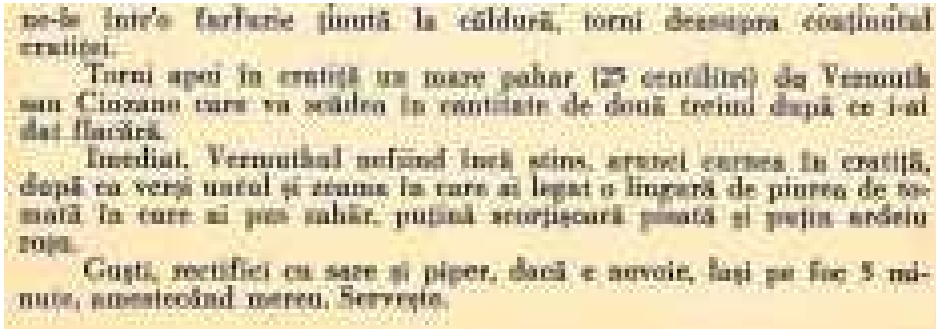
Legi cu puțină făină, lași să mai fiarbă și servești când e gata.



Pui bucățile de puiu și lași să scadă încet.

PUIU MARSAN





PUIUL CU SÂNGE

FRIGASE DE PUIU A LA VILEFRANCHE

2
4 **Să fiarbă încet o oră și jumătate.**
5 **In altă parte amesteci două gălbenușuri de ouă cu o parte din sosul puiului și torni pe deasupra foarte puțin oțet. Torni acest amestec peste pui și lași ca sosul să se întărească ca o cremă.**

Se mănâncă fierbinte.

PUIUL „FRANCHARD“ (Mâncare exotică)

Să ai un puiu tânăr, să-1 tai în bucăți, să-1 rumenești repede în unt.

Din altă parte toacă foarte mărunt: asmățui, pătrunjel, mult tar- hon, cimbru și un cățel de usturoiu. Torni acest zarzavat peste pui, sărezi, piperezi. Mai adaugă 125 gr. ciuperci spălate în apă cu oțet și tocate, dar nu prea mărunt.

Legi apoi cu o lingură de făină amestecând mereu, și umpli cu zeama de carne.

Să fiarbă la foc domol o oră.

PUIUL CU OREZ METODA ESCOFFIER

Ia un puiu gras și moale la carne, spală-1, leagă-1 cu ață, să- rează-1 înăuntru, pune-1 într'o cratiță și toarnă deasupra un pahar cu apă. Pune cratița pe foc și acoperă. Când apa va fi aproape evaporată, adaugă 1 litru și jumătate de apă fierbinte, 15 gr. de sare, un buchet compus din pătrunjel, frunze de telină, o foaie de dafin și puțin cimbru. Adaugă 100 gr. de morcovi sau cărote tocate mărunt și 2 cepi mijlocii fiecare înțepată cu un cuișor. Acoperă și lasă să fiarbă domol 40 minute. După acest timp presară în jurul puiului 400 gr. de orez spălat, acoperă iar și lasă să fiarbă 20 minute. Mai poți adăuga puțin unt.

Scoți buchetul și cepele și servești.

PUIUL TĂRĂNESC

Iei un pui gras, îl cureți bine și îi introduci

Coace la cuptor stropind mereu puiul cu untul în care coace. La un timp scoate o parte din unt și buchetul.

Servește în cratiță de pământ.

PUIUL VÂNĂTORESC

înăuntru o bucată de unt amestecat cu sare și piper. Pune-l în cratiță de pământ să se coacă în 100 gr. unt. Când e pe jumătate făcut adaugă 250 gr. cartofi cură- tați și tăiați mărunt, 50 gr. arpagic, 50 gr. costiță afumată tocată bucăți mici și un buchet.

Cureți, speli, tai puiul și-l pui într'o cratiță cu 100 gr. untdelemn. w Când puiul e pe trei sferturi făcut, adaugă câteva ciuperci tăiate bucăți. Scoate bucățelele de pui pe care să le rezervi la căldură.

La cratiță adaugi 15 gr. esaloță sau în lipsă, ceapă tocată subțire și 100 gr. vin alb.

Lasă să scadă și umple cu 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. sos tomat.

Să fiarbă puțin pe foc, adaugă o lingură de pătrunjel tocat și. toarnă peste puiu.

PUIUL PARMENTIER

Taie puiul în bucăți și pune bucățile într'o cratiță frecată cu ustu- roiu, unde vei pune 30 gr. unt. Pune sare și piper. Pune să fiarbă. La jumătatea fierberii adaugă: 400 gr. cartofi tăiați mărunt. Acești cartofi vor fi prealabil trecuți în apă fierbinte și muiați în unt fierbinte. Sfârșește fiertul cu cratița acoperită. Scoate puiul pe o farfurie și ține-1 lă. cald. In sos toarnă puțină zeamă de carne, adaugă și o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă, toarnă peste puiu și servește cald.

PUIUL TIGĂNESC

Sărează puiul și dă-1 prin ardeiu roșu, apoi prăjește-1 în untdelemn. In timpul prăjitului adaugă-i 4—5 ardei grași curățați de pieliță și tăiați mărunt, 2 pătlagele roșii tăiate felii fără semințe și pieliță, 1 ceapă tăiată bucățele și

Când e gata, servești cu orez

PUIUL ARENDĂȘTEI

oparită, 1 cățel de usturoiu strivit 'și puțin

Prepară puiul întocmai ca și puiul de mai sus.

Pune-1 apoi într'o cratiță de pământ cu morcovi, ceapă, napi, arpagic, mazăre boabe și cartofi noui. Toate aceste legume fierte mai dinainte în apă și fiecare în parte și rumenite în unt proaspăt.

înainte de a servi torni în cratiță un pahar de vin alb.

PUIUL BRETON

Rumenește puiul în unt. Când puiul e făcut pe trei sferturi adaugă țelină și praz tăiați în bucăți și

Când puiul e gata toarnă

PUIUL „FEMEIA HARNICĂ"

prealabil rumeniți în unt. Cu 10 minute înainte de a turna smântână, adaugă o trufă și vreo 5

ciuperci tăiate mărunt.

Legi membrele puiului și-1 rumenești în unt. Pe la jumătatea ru- menelii adaugă vreo 20 cartofi noui sau mai puțin cartofi de iarnă, câteva arpagicuri și un număr de bucăți de costiță afumată.

Stropește de mai multe ori puiul.

Câteva minute înainte de a servi toarnă deasupra un sos compus din % vin alb. Lasă să fiarbă încet 15 minute și servește.

PUIUL MENAJERE[I]

1. Taie subțiri: 125 gr. carne, 100 gr. napi, 30 gr. ceapă și 60 gr. jeliuă. Presară sare și zahăr. Pune într'o cratiță cu 30 gr. unt și călește pe foc până ce se fac pe 3 sferturi.

2. Curăță un puiu mic și leagă-i picioarele. Ia 125 gr. șuncă crudă sau costiță afumată și rumenește-o într'o cratiță cu 30 gr. unt. Scoți șuncă sau costița și o pui la cald, apoi așezi în loc puiul. Când s'a rumenit așezi lângă el șuncă, și toate legumele. Acoperi și pune la cuptor vreo 40—50 minute.

Aproape de sfârșit adaugă 100 gr. smântână de vițel. Mai ține pe marginea mașinei vreo 5 minute și servește.

PUIUL BOURGUIGNON

Ia unt proaspăt coace puiul încet și acoperit. Toarnă un pahar de vin de Porto și răcâie fundul cratiței spre a desprinde ce s'a lipit; amestecă câteva linguri de smântână dublă, după mărimea puiului.

Leagă cu 2—3 gălbenușuri de ouă și pune puțină zeamă de lămâie.

Punând puiul în farfurie, presară puțină ceapă tocată tocmită prin apă fiartă.

Unii garnisesc cu ciuperci, mâcar de anghenari și urpagic rumenit.

COCOȘEL „A L'ECU DE FRANCE"

Este una din mâncările bune ale excelentului

un cramaț unga foarte de bun unt curat.

La cocoței nu mai greu de 350 gr. și pune-le înăuntru fiert de găscă (foie gras) fiert natural și câteva bucățele de trufe. Treci-le ușor prin unt fierbinte într'o tigaie, și când sunt aproape copți, pune să se rumenească în acest unt, creștele și gâtele cocoșeilor care au fost

Când cocoșei s'au copt scoate-i din cratiță, toarnă în locul lor puțin vin de Madera spre a desprinde garnitura lăsată acolo, mai toarnă puțin vin alb și lasă să fiarbă câteva minute.

PLIU CA PE VREMEA LUI BRILLAT-SAVARIN

Ia un puiu măricel de toamnă și taie-l în mai multe bucăți pe care să le salți în unt fără ca bucățile să se rumenească prea mult. Când s'a făcut cam pe trei sferturi, presară peste bucățile acestea puțină făină și toarnă vin alb care să nu fie dulce; apoi adaugă 600 gr. de smântână proaspătă și lasă să se coacă puiul pe deplin.

Treci puiul în altă parte, legi sosul cu 2

gălbenușuri de ouă și putină zeamă de lămâie și îl treci prin sită.

Pui din bucățelele de pui în sos apoi arunci în sos un pahar de vin de Madera, câteva feliuțe de trufe și câteva ciuperci, toate trecute prealabil prin unt fierbinte.

PUIUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Taie puiul în bucăți și pune-l să se marineze 24 ore în vin de Madera, cu ceapă, usturoiu, pătrunjel, mărar. După 24 ore îl saltă în unt cu bucățele de costiță afumată, arpagic; ciuperci umplând și cu zeama în care s'a marinat și cu un păharel de vin mai dulce.

Sfârșești legând cu smântână dublă și puțină zeamă de lămâie.

PUIUL DUPĂ MODA LUI CHOLET

Pune în cratiță cu unt să se coacă un puiu la foc domol. Când puiul s'a rumenit aruncă peste el ramuri de țelină, apoi ciuperci tăiate subțire.

Când puiul s'a copt, scoate din cratiță și pui și garnitura. Puiul taie-l în bucăți și pune-l iar în cratiță după ce ai scurs untul. Toarnă peste pui un pahar de coniac și dă-i foc. Scoate din nou bucățelele de puiu și termină sosul cu puțin vin alb și smântână dublă.

Pune sare și piper, bagă iarăși bucățele de pui și lasă ca să pălpăie câteva minute. Apoi dă la masă cald.

TOCANĂ DE PUIU ȚĂRĂNEASCĂ

Intr'o cratiță în care ai înfierbântat untură, cam o jumătate de lingură, rumenește treptat 100 gr. costiță afumată tăiată în bucăți, o ceapă în care ai înțepat un cuișor și puiul mai mărișor și tăiat în bucăți, 750 gr. de salsifiu dacă ai. Toate acestea le pui, rând pe rând și scoți pe fiecare după ce s'a rumenit singur.

Scurge grăsimea pentru ca în cratiță să nu rămâie decât o lingură; adaugă o lingură de făină nu tocmai plină; amestecă cu lingura de lemn până se rumenește.

Umple cu un litru de zeamă de carne, iar cu lingura amestecă mereu ca să deslipești ce s'a lipit pe fundul cratiței. Treci sosul prin sită deasă. Pune din nou lichidul în cratița curățată și pune, în același timp, puiul, ceapa, salsifiul, costița afumată și un buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin și cățel de usturoiu. Pune sare și piper.

Acoperă cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore.

La masă dai puiul pe farfurie, dai la o parte

ceapa și buchetul, și torni peste puiu, sosul trecut prin sită.

PUIUL EXCELENT

Curăță puiul, pune-i înăuntru sare și piper, leagă-l și pune-l într o cratiță dimpreună cu vreo 100 gr. de costiță afumată tocată mărunt și 2 linguri de untdelemn. Pune cratița pe foc. De îndată ce puiul a început să se rumenească, adaugi 2 linguri de ceapă tocată mărunt, 1

pahar de vin alb, 5 tomate mari fără piele și semințe tocate, puțin pătrunjel, 1 cățel de usturoiu strivit, sare și piper.

Acopere cratița, completează cu 24 măsline negre fara sâmburе și lasă să pâlpâie pe f oc. „. . .

Din altă parte taie 2 pătlăgele vinete in rotogoale, prajește-le in untdelemn și așează-le împrejurul puiului în cratită.

Să mai stea puțin pe foc și servește.

PUIUL COANEI MARI

Umpli un puiu mai mărișor cu: o lingură de ceapă tocată rumenită în unt, 60 gr. cărne de cârnat, ficatul puiului tocat, pn(in pătrunjel, 2 linguri firimituri de miez de pâine, toate acestea amestecate bine cu sare, cu piper și cu nușcoară rasă dacă este.

Leagă puiul și pune-1 într'o cratiță de pamant cu vreo 50 gr. co- . stiță afumată tăiată mărunt, o lingură de unt și 10 arpagicuri.

Acopere cratița și pune-o pe un foc domol. ~

De îndată ce puiul și ceapa s au aurit, adauga 300 gr. cartoti ta- iați mărunt. Și urmează fierturа domol.

Se servește puiul în cratița.

PUIUL ORIENTAL

Pui într'o cratiță ceapă, morcovi, buchetul cunoscut, unt proaspăt înfierbântat și un puiu tăiat în bucăți. Când puiul s a făcut 11 scoți pe farfuria de serviciu caldă.

împrejurul lui așezi pătlăgele vinete pregătite in felul următor:

Iei un număr de pătlăgele le tai în două în lungime, le sărezi, le tăvălești în făină și le prăjești în untdelemn. . ”

împreunezi jumătățile de pătlăgele spre a le întregi dm nou, msa mai înainte bagi în ele compoziția următoare făcută pe când se prăjeau pătlăgelele: rumenește ușor în untdelemn 2 lingun de ceapa tocata adaugi miezul a două sau a unei pătlăgele vinete tăiat, tocat și prant în untdelemn, 5 sau 4 linguri de sos tomat scăzut, — cantitatea e la discreție — sare, piper, pătrunjel și usturoiu tocat. Tot acest amestec să pâlpâie câteva minute și mai adaugi 2—3 linguri de praf de miez de

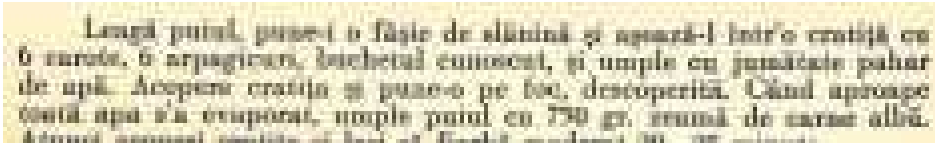
pâine. pgtlăgelele vinete așa umplute, le așezi una lângă alta într'o cratiță, le stropești cu untdelemn și le coci in cuptor la foc domol vreo jumătate de oră.

După ce ai așezat aceste pătlăgele în jurul puiului, torni peste legumele din cratiță unde puiul s'a copt, 150 gr. de sos tomat, apoi treci sosul prin sită, îl mai pui pe foc ca să se înfierbinte și 11 torni peste puiu.

Notă. Pătlăgelele vinete astfel pregătite se pot manca și separat

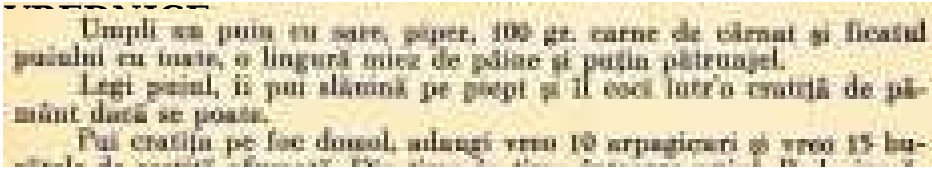
PUIUL MĂTUȘICĂI

Ia un puiu mai mărișor și gras, pune-i mai întâiu sare și piper și umple cu: 150 gr. carne de cârnat și ficatul puiului, tocate bine și o lingură de miez de pâine.



Leagă puiul, pune-i o fâşie de slănină şi apucă-l într'o cratiţă cu 6 curoşe, 6 arpagicuri, buchetaş cunoscut, şi umple cu jumătate pahar de apă. Acoperă cratiţa şi pune-o pe foc, descoperită. Când aproape toată apa s'a evaporat, umple puiul cu 750 gr. zmeură de carne albă.

PUIUL GAZDEI



Umpli-ai puiu cu sare, piper, 100 gr. carne de cărnat şi ficatul puiului cu toate, o lingură miez de pâine şi puţin pătrunjel.

Legi puiul, îi pui slănină pe piept şi îl coci într'o cratiţă de pământ dată se poate.

Pui cratiţa pe foc domol, adaugi vreo 10 arpagicuri şi vreo 15 bu-

PUIUL PROVENSAL

Tai puiul, pui sare şi piper, tăvăleşti bucăţile în făină şi le rumeneşti câtva timp în untdelemn. Adaugă o lingură de ceapă tocată subţire. Când ceapa a început să se rumenească toarnă un pabar de vin alb. Să scadă pe jumătate. Atunci adaugă vreo 5—6 şi seminţe şi tocate; mai pune un căţel de usturoii] tocaţi şi acéstia.

tomate fără pieliţă i şi puţin pătrunje l

Să fiarbă pe foc domol vreo 20 de minute şi negre fără

PUIUL CU CIUPERCI MICI

ciuperci xxxx^x. x-nx^x ocx xxoxxxa va(. xx^x/ix^. v, ***a da*** **la masă, torni deasupra un păhăruț cu coniac.**

PUIȘORUL PRĂJIT

Unge un puiu mic de primăvară, apoi taie-l în două în lungime. Scoate-i o parte a oaselor și turtește-l și țintuiește-l cu câte cuie de lemn spre a-l împiedica să se întoarcă din nou.

Tăvălește puiul în ou bătut bine sărat și piperat, apoi tăvălește-l bine și în pesmetele prăjite. Prăjește-l pe foc domol.

Când e gata pune-l pe o farfurie încălzită, stropit fierbinte, mărunt și puțină zeamă de lămâie. Servește-l cu mujdei și ace hrenuță (vezi rețetele).

Dacă puiul e cam mare coace-l mai întâiu la cuptor și pe urmă prăjește-l.

PUIUL BORDELEZ SIMPLU

Rumenește în untdelemn puiul tăiat în bucăți, sare, piper, o ceapă tăiată și un căței de usturoiu bine stoarse. Mai adaugă o linguriță de zeamă de carne, o linguriță de pătrunjel tocată precum și câteva ciuperci.

Acoperă cratița și lasă să fiarbă cel puțin o oră la foc domol.

PUIUL

Trebuie un puiu mare de toamnă sau o găină chiar.

Curăți puiul și îl umplă cu castane prăjite întregi, prune uscate și stafide, mai pui [illegible] făcut cărnați pisată dimpreună cu

Pui la cuptor.

ficatul crud al pasărei, sare și piper.

PUIUL IN

In locul gol

del

plu.

Taie-l în bucăți; așează-l în [illegible] la mijloc așează mici cărnăcioni proaspeți sau murate, arpagicuri rumenite, ghimbir sau altă carne sau legume la fel.

PUIUL CU SOS

Frige un puiu la frigare, la cuptor sau pe mașină. Apoi servește-l cu următorul sos:

Iute'o sosieră pui un sos cu zeamă de pasăre (în lipsă de zeamă de carne) în care introduci: 3 cepi rumenite în unt și tocate, o bucată de slănină afumată rumenită în unt și tocată, partea albă a gâscei trecută prin unt fierbinte și tocată.

PUIUL CUCOANEI

Rumenește într’o cratiță în unt proaspăt o ceapă tăiată în bucăți.

In cratita în care s’a tăiat puiul, torni 200 gr. vin de Porto sau alt vin la fel. Lasă ea să scadă. Apoi adaugă 500 gr. smântână proaspătă. Să fiarbă. Apoi trece acest sos des prin sită. Adaugă 50 gr. unt proaspăt cu puțin ardeiu roșu, puțină zeamă de lămâie, puțin cimbru pisat și

PUIUL MĂRITEI ce s’a fript puiul pune o jumătate pahar de vin alb, fă să scadă mai mult de jumătate și adaugă 200 gr. sos tomat.

Pune puiul pe farfurie și încunjoară-1 cu ardei copți.

PUIUL EXPLORATORULUI

Dacă puiul s’a fript pune-1 î prin unt și felii de trufe dacă sunt.

Adaugă peste ceapa care a rămas în cratiță, 100 gr. sos Bechamel {vezi capitolul sosurilor), 100 gr. smântână proaspătă și puțin ardeiu roșu pisat.

PUIUL CU TRUFE

Acoperă cratita 5—6 minute, adaug altul la fel și 5—6 linguri de zeamă d

Pui puiul în farfurie si

Salți puiul în unt să se frigă. Când e gata îi adaugi 150 gr. trufe crude tăiate în felii.

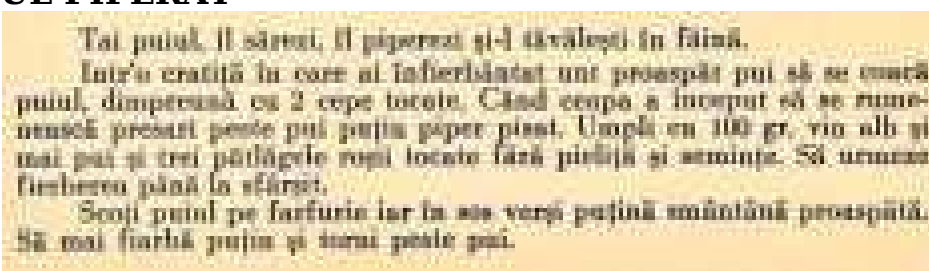
PUIUL IADULUI

PUIU CU MAZĂRE FRANCEZ să scadă pe jumătate. Adaugi atunci 250 gr. mazăre boabe nouă și un buchet cu pătrunjel și foi de laptucă. Umple cu apă fierbinte cât ai acoperi legu-

Desleagă puiul, pune-1 în farfurie și pune mazărea împrejur.

PUIUL CU RACHIU pieptu

PUIUL PIPERAT



Tai puiul, îl sărez, îl piperez și-l tăvălești în făină.

Intr'o cratiță în care ai înfierbîntat unt proaspăt pui să se coacă puiul, dimpreună cu 2 cepe tocate. Când ceapa a început să se rumenească presari peste pui puțin piper pisat. Umpli cu 100 gr. vin alb și mai pui și trei pătlăgele roșii tocate fără pieliță și semințe. Să urmeze fierbereu până la sfârșit.

Scoți puiul pe farfurie iar în sos verși puțină smântână proaspătă. Să mai fiarbă puțin și turni peste pui.

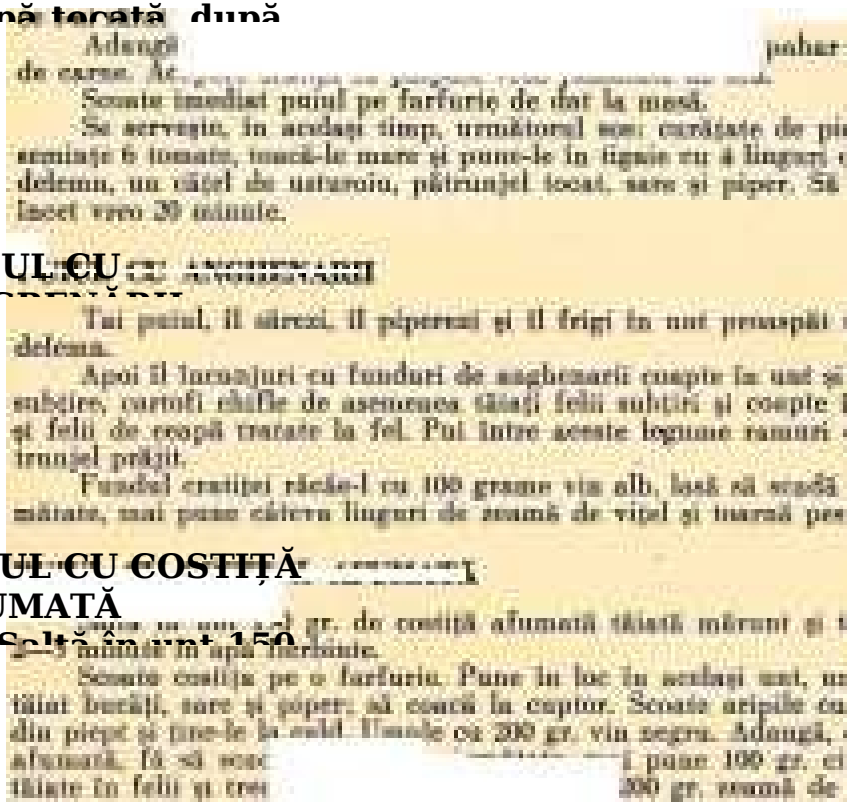
torni 2—-5 linguri de coniac și 100 gr. vin alb. Fă să scadă pe jumătate.

Adaugă 4 linguri de zeamă, de came și puțin pătrunjel tocat. Să mai pâlpâie câteva minute.

Pui puiul pe farfurie, iar sosului îi adaugi 60 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită și amestecat cu câteva linguri de smântână proa-

PUIUL TOREADORULUI

Ţaie puiul și saltă-1 în untură cu 2 linguri de ceapă tocată, după



Adaugă pahar
de carne. Ac
Scoate imediat puiul pe farfurie de dat la masă.
Se servește, în același timp, următorul sos: curățate de pie
urmașe 6 tomate, mucă-le mare și pune-le în tigaie cu 4 linguri d
delemn, un căței de usturoiu, pătrunjel tocat, sare și piper. Să
încet vreo 20 minute.

PUIUL CU

Tai puiul, îl sărezi, îl pipersi și îl frigi în unt prinspăi
delemn.
Apoi îl încunjuri cu funduri de anghenarii cuapte în unt și
subțiere, cartofi chifle de asemenea tăiați felii subțiri și coapte în
și felii de ceapă tratate la fel. Pui între aceste legume ramuri d
frunjel prăjit.
Fundul cratiței răcăi-l cu 100 grame vin alb, lasă să scadă
mătate, mai pune câteva linguri de zeamă de vițel și tuarnă pest

PUIUL CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Saltă în unt 150 gr. de costiță afumată tăiată mărunt și tr
2—3 minute în apă fierbinte.
Scoate costița pe o farfurie. Pune în loc în același unt, un
tăiat bucăți, sare și piper; să coacă la cuptor. Scoate aripile cu
din piept și ține-le la cald. Umple cu 200 gr. vin negru. Adaugă,
afumată. Fă să scad până 100 gr. cu
tăiate în felii și trei 200 gr. zeamă de

PLANCHETA DE PUI

pă rece și așează pe foc; la întâiul i´1 și răcorește-1 cu apă rece șterge-1 cu

Un pui ... i, puse bucățile într'o ... ceaun, retrage ceaița. ... o cârpă albă.
... 3 linguri de unt aneste- ... cându-i o linguriță de făină; câteva secunde lasă să rumenească făina, apoi pune înăuntru bucățile de pui. Amestecă untul și umple cu apă fierbinte până ce ai acoperit carnea.
Începe fierberea, sărează cât trebue, piperează. Adaugă 20 arpagegeuri printre care unul înțepat cu un cuișor, mai pune și buchetul

perci trecute prin unt.
Când mâncarea e gata scoți bucățile de pui ș de jur-împrejur apoi ciupercile și arpagicul. Be sosul leagă-l cu 2 gălbenușuri de ouă subțiate cu Mai adaugi și câteva bucățele de unt. Nu mai pun
Sosul toarnă-l peste pui.

peste pui.

PUIȘORI MUSCĂLESTI

... pui cu 25 gr. ficat copt (foie gras) și 10 gr. trufe tăiate bucățele.
Coace-i pe jumătate în unt. Atunci dezlegi puii și-i pui într'o cratiță cu câte o felie de trufe de fiecare; trufele să fie crude, curățate,

Râcâe fundul cratiței unde au fost pui cu zeamă de pasere și zeama de vițel în care pui câteva linguri de vin de Madera. Să nu fiarbă mai mult de 2—3 minute și toarnă peste puișori.

Acoperă cratița, lipește capacul cu cocă de făină ca să fie închis ermetic și sfârșește coacerea la cuptor timp de 20 minute.

A se servi în cratiță.

PUIȘORII PAULINEI

Coace pui în unt, apoi așează-i într'o cratiță cu 12 boabe de strugure tămâios după ce ai scos pielițele și semințele.

Râcâie fundul cratiței unde au copt pui cu vin alb, fa să scadă pe jumătate, adaugă o lingură zeamă de carne de fiecare pui și 3 linguri de smântână foarte proaspătă. Câteva secunde de fierbere și turnați zeama peste pui.

PUIȘORI CU GĂLUȘTI

Curăță puișorul, pune-i înăuntru sare, piper și împănează-1 cu o linguriță de „foie gras" și ficatul său trecut prin unt. Leagă puiul, în- fașă-1 cu o fâșie de slănină și coace-1 în unt. Când e gata scoate-1, des- leagă-1 și ține-1 la cald. Curăță fundul cratiței cu jumătate pahar de vin alb, lasă ca să scadă, adaugă 150 gr. zeamă de vițel și 100 gr. trufe tăiate felii; pune puiu într'o cratiță de pământ și ține-1 la cald.

In altă cratiță trece prin apă sărată 125 gr. găluști proaspete; scu- tură-le de apă și să fie trecute în 100 gr. unt proaspăt. Sare și piper. Să fie așezate într'o cratiță.

Peste găluști să se pună câteva escalope de „foie gras" săltate atunci în unt, apoi stropește găluștile cu sosul puișorilor.

Servește pui cu găluștile deodată.

PUIȘORII CASTELANEI

Iei puișorii îi cureți, îi sărezi și îi piperezi în interior, le pui ficatul tot înăuntru și-1 legi.

Apoi tai mărunt 30 gr. de costiță afumată și o pui într'o cratiță cu unt sau untdelemn. Pui cratița pe foc. Când costița începe să se ru- menească adaugi și puișorii cu 4 arpagicuri, puțin

morcov, 3—4 cartofi mici noui si vreo 100 gr. de mazare boabe proaspătă. Umple cu apă fiartă astfel ca totul să fie acoperit. Pune sare. Acopere cratita și să fiarbă cel puțin jumătate de oră.

Dacă mâncarea e făcută, scoate puiul, desleagă-l, pune-l pe farfuria de dat la masă. Sosului îi adaugi puțină făină amestecată cu tot atât unt.

Să pâlpâie câteva minute și toarnă sosul peste puiu.

RĂCITURI ȘI MĂRUNTAE DE GĂINĂ ȘI PUI

RĂCITURĂ DE PASĂRE

Fierbe o găină sau un puiu în unt și apă, apoi las'o să se răcească chiar în lichidul în care a fiert. După aceea taie pasărea în bucăți și scoate-i pielea și moaiele într'un sos de picioare de vacă sau de vițel amestecat cu sosul în care a fiert pasărea.

Insirue bucățile de pui pe o scândură și pune peste fiecare o felie de trufe cu aspic și lasă să se prindă.

PASĂRE PRĂJITĂ

Iei o găină sau un pui fiert și o împărți în mai multe bucăți, apoi le așezi într'o farfurie, le stropești bine cu untdelemn și zeamă de lămâie și presari peste ele pătrunjel prăjit.

Când vrei să dai la masă moi bucățile de pui, în untura fierbinte, apoi le scoți, le scuturi și le așezi pe un șervet. Presari deasupra pătrunjel prăjit.

Servești alături un sos tomat.

GĂINĂ PIFTIE

O găină grăsulie o cureți; apoi pregătești în oală; în 2 litri de apă fierbinte pui % kg. pulpă de vițel, 250 gr. pulpă de vacă, o ceapă și puțin morcov. Toate aceste cărnuri și legumele să fie tăiate mărunt; cărnurile să fie cam grase. Mai adaugă un pahar de vin alb.

Când apa a început să fiarbă adaugă: un picior de vițel, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu și mărunțăiele pa- sărei. Acopere crătița și lasă să fiarbă domol 5 ceasuri.

După aceste 5 ore introduci în oală găina și lași să fiarbă, tot așa

Scoate găina și trece-o într'o crațiță de pământ adâncă. Zeama trece-o prin sită și scoate grăsimea, apoi irece-o, iarăși, printr'o cârpă udă în alt vas. Adaugă 3 linguri de vin de Madera. Apoi toarnă peste găină și lasă să se închege.

FICAȚI DE PUI PRĂJIȚI

Ia un număr de ficați de pui sau de găină, sărează-i, piperează-i, tăvălește-i în făină și prăjește-i în tigaie în unt și untdelemn în părți

In alt vas pregătești sosul următor: vreo 5 pătlăgele roșii fără pielița și semințe, le sărezi, le dai piper și le pui în untdelemn, un cățel de usturoiu tocat și puțin pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lași să fiarbă domol 20 minute. Atunci pui ficații. Îi lași să se coacă și servești.

RĂMĂSIȚELE DE PASĂRE

Dacă v'a rămas din găină rasol sau din pui fripți bucățele, în- trebuințați-le astfel:

*mtr'o. farfurie de serviciu cartofi fierți de jur împrejur. Cartofii să fie tăiați în rotogoale și, după ce au fost fierți să fie săl- tați în unt fierbinte. In mijlocul acestor cartofi puĭ bucățele de pasăre și ciuperci făcute în unt și tăiate mărunt; peste tot torni sos Béchamél. (Vezi capitolul sosurilor).

Stropește pe deasupra cu brânză rasă amestecată cu praf de pesmete. Stropești cu unt topit și pui să se gratineze.

Dacă e nevoie se poate adăuga și gălbenușuri de ouă răscoapte.

ARIPI UMPLUTE

Trebue o găină foarte cărnoasă.

Scoți oasele aripilor și umpli cu carne de cârnat foarte fin tocat dimpreună cu puține trufe tocate la fel. Le pui peste un pat de ceapă și morcovi ca să fiarbă.

Adaugi, după voință, piurea de cartofi, de mazăre, spanac, etc.

ARIPILE LA FRIGARE

Aceleași aripi, la fel umplute, după ce le-ai luat de pe patul de legume, le lași să se răcească; le treci prin unt fierbinte, apoi prin praf de miez de pâine și le pui pe grătar.

Le duci la masă cu sosul „Iadului“ (vezi sosurile), piurea de cartofi sau de castane.

MĂRUNTAE DE GĂINĂ SAU DE PUI

Ia 20 gr. costiță afumată tăiată în bucăți subțire, trece-o prin apă în clocot apoi trece-o în unt fierbinte; când s'a rumenit treci costița pe o farfurie și ține-o la cald.

In același unt rumenește un număr de mărunțaie de pasare, — câte ai — afară de ficați.

Presară în cratiță vreo 3 linguri de făină, — lași câteva minute să pălpâie, apoi torni ¥2 litru de vin negru și un litru de apă.

Pune sare, piper, 24 arpagicuri rumenite, puțin în unt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un cățel ae usturoiu. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet.

După ce au trecut câteva minute, adică, cu un

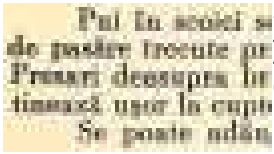
sfert de oră înainte de a servi, adaugi în cratiță ficații și costița afumată.

Proporțiile sunt date aci pentru un kg. de măruntaie. Dacă sunt mai puține, toate celelalte elemente se scad în proporție.

Se mai poate adăuga acestei mâncări și ciuperci, iar vinul negru poate fi înlocuit cu vin alb.

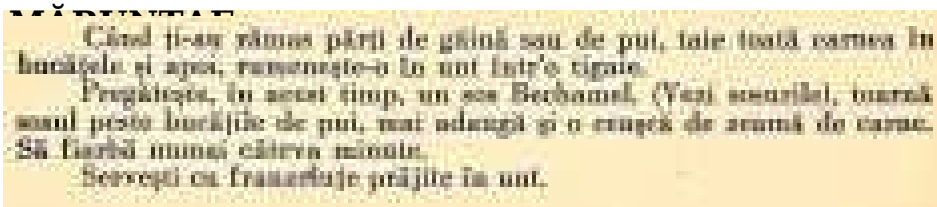
TOCANĂ DE RĂMĂȘIȚE

Aceleași rămașije de pasări, ceea ce au rămas din ajun nemâncate.



MĂRUNTAE IN SCOICI ânză rasă proaspătă, stropești cu unt topit și gra-

FRICASEU DE MĂRUNTAE

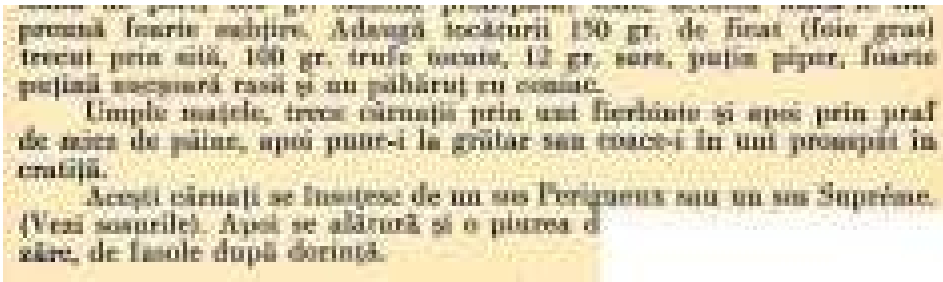


Când ți-au rămas părți de găină sau de pui, taie toată carnea în bucățele și apoi, rumenește-o în unt într'o tigaie.

Pregătește, în acest timp, un sos Bechamel. (Vezi sosurile), tocmă sosul peste bucățile de pui, mai adaugă și o cruțeă de arumă de carne. Să fiarbă împreună câteva minute.

Servești cu franzelușe prăjite în unt.

CÂRNATI DIN PASĂRE



pruncă fiarte subțiri. Adaugă tocăturii 150 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită, 100 gr. trufe tocate, 12 gr. sare, puțin piper, fiarte puțină nucșoară rasă și un păhărel cu coniac.

Umple mațele, trece cărnații prin unt fierbinte și apoi prin praf de mâna de pâine, apoi pune-i la grătar sau coace-i în unt prospăt în crațiță.

Acești cărnați se însoțesc de un sos Perigueux sau un sos Suprême. (Vezi sosurile). Apoi se alătură și o piuree d
zăre, de fasole după dorință.

XXI. CURCANUL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Când cumpărați un curcan uitați-vă, mai întâiu, la picioare, preferați pe cel cu picioarele negre, celui cu picioarele albe sau albăstrui.

Apoi, dacă aveți alegerea, să cumpărați mai bine o curcă decât un curcan.

Bine înțeles puiul de curcă, fie curcă sau curcan, e mult mai gustos decât curcanul bătrân.

Când cumperi o curcă sau un curcan viu, ia-l de picioare și ține-l atârnat cu capul în jos, dacă e ușurel nu-l cumpărați. Iar dacă e mai greu pipăitii gușa^ căci de multe ori greutatea păsării vine dela cantitatea de mămăliga îngrămădită în gușa curcanului imediat înainte de a-l aduce spre

CURCAN vânzare.

Curcanul bine spălat, îl împănezi cu slănină tocată subțire sau îl legi felioare de slănina pe piept și pe coapse; îl înveleștI într'o hârtie bine unsă^ și-l pui la frigare. Focul să nu fie prea iute și stropește-l, din când în când, cu unt proaspăt. Când e aproape gata, îi scoți hârtia și-l lași să mai prindă față, sărându-l.

Zeama scursă din el, adunată într'o cratiță, o servești la masă după ce ia-i scos grăsimea, adăugându-i o lingură de zeamă de carne.

GELATINĂ DE CURCĂ

Jupoaie curca cu un cuțitaș, astfel ca pielea să tămâie cât mai mult întreagă. Carnea de pe piept o tai felii lungi și pătrate ca un deget. Toată carnea de pe coapse o toci, mai toci și o bucățică de carne de vitel, o bucățică de slănină, 100 gr. slănină tăiată în pătrate și oparite, 100 gr. șuncă fiartă, 100 gr. șuncă afumată, miez de pâine muiat în lapte, gălbenușuri de ouă, sare, piper și le pisezi pe toate într'o. piuliță. întinzi mai întâiu peste ea puțină tocătură, apoi peste tocătură felii de șuncă, alternând bucățele din ficatul ei cu feliuțe de șuncă tăiate pătrat și feliuțe de limbă afumată; așezi pe deasupra, iar un rând de tocătură, fisticuri, feliuțe de castraveți murați și trufe tăiate felii; răsucești frumos pielea, o legi, o coși ca să nu curgă umplutura din ea, și o fierbi.

CURCĂ CU TRUFE

Taie, jumulește și spală curca, apoi sărează-o; curăță fele bucățele; lasă-le puțin la foc cu unt și pune-le în curcă, pune feliuțe subțiri de slănină pe piept și pe co într'o hârtie unsă, lasă 24 ore la răcoare ca să se parfume la frigare.

CURCAN UMPLUT GĂTIT MUSCĂLEȘTE

Curăță curcanul, taie-i pielea pe spinare și scoa piept; apoi fă o tocătură cu carne de vițel, slănină, ficat roiu, pătrunjel. Pisează totul în piuliță, adaugă 5 ouă, franzelă muiată în lapte, sare, piper, puțină nucșoară ra; de rom; curată bine trufele, taie-le bucățele, taié și feli veți murați în oțet; umple curcanul, coase-1 așează-1 înti mărime potrivită cu el, pune-i

CURCAN CU VARZĂ ACRĂ

Speli, sărezi bine curcanul, îl piperezi și-l așezi la ta acră tăiată, în care amesteci piper boabe și felii de slă: asemenea felii de

CURCAN PILAF

Frigi curcanul într'o cratiță sau la cuptor, cu doua puțin unt, o bucățică de morcov, sare, piper: îl stropești carne. Gata, îl scoți dela foc, strecori prin sita sosul și laful ce va fi gata, gătit cu unt proaspăt. Apoi tai curcan care le așezi peste

CURCĂ CU CASTANE

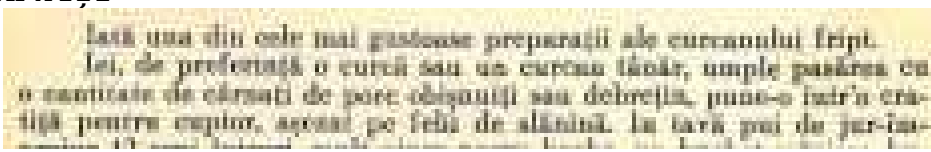
Tai curca bucatele, le rumenești, rumenești și n stingi cu zeamă de carné; în ea pui o ceapă întreagă. Dup puțin, pui sare; rumenește zahăr și îl torni în mâncare, buesc mai întâiu opărite, curățate bine cu bagare de se

CURCĂ CU CAISE

Se face ca și cel cu castane, atât numai să așezi caise

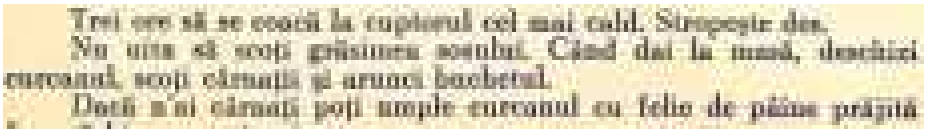
iță și taie tru- L curcă . Coase apse, învel ește ; ze apoi pune- o ite-i osul dela ul, puțin ustu- vă peste varză nină. Așezi de la cepe, slăni nă, L cu zeam ă de - 1 torni în pi- itică făină și >ă ce va fierbe Casta nele tre- de în urmă de

CURCAN UMPLUT CU CĂRNAȚI



Iată una din cele mai gustoase preparații ale curcanului fript.

Iei, de preferință o curcă sau un curcan tânăr, umpli pasărea cu o santicoare de cărnați de porc obișnuiți sau debrețin, puno-o într'o cratiță pentru cuptor, așezat pe felii de slănină. La tavă pui de jur-îm-



Trei ore să se coacă la cuptorul cel mai cald. Stropește des.

Nu uita să scoți grăsimea sosului. Când dai la masă, deschizi curcanul, scoți cărnații și arunci bucheteul.

Dacă n'ai cărnați poți umple curcanul cu felie de pâine prăjită frecată bine cu usturoiu.

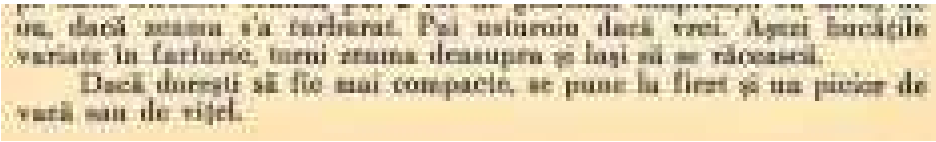
CURCAN PE LEGUME (EN DAUBE)

sită.

E mult mai gustos rece. Această pregătire e pentru orice i Un curcan mai bătrân trebue să

CURCAN IN ZEAMA LUI

PIFTIE DE CURCAN



CURCAN UMPLUT CU CASTANE

MĂRUNTAIE DE CURCAN CU ZARZAVAT

După o ji

PUIUL DE CURCĂ IN TOCANĂ

XXII. PORUMBEII ȘI BIBILICILE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Cine are obiceiul să mănânce mai des de mâncat decât puiul, acela care încă n'a belul mai bătrân are carnea tare și e lipsită

Un puiu de porumbel se deosebește d două semne: întâiul semn este acela că puii crescături de carne albă și goală, care arati că puiul are penele déla baza capului și a 'Acest puf cade

b) Nu cumpărafi niciodată o bibilică a verzuie. Aceasta înseamnează că pasărea a poziție. Dar bibliça nu

porumbeii știe ca, nu e bun, început să sboare.

Porum- L de gust.

e un porumbel bătrân prin ui are la baza ciocului două i nările; al doilea semn este gâtului, amestecate cu puf ășit

L careia tărtița are o coloare început să intre în decom-

MÂNCĂRILE DE PORUMBEI

PORUMBEI LA CRATIȚĂ

Să ai porumbei tineri. (unt sau untură.

Treci în altă cratița sau pune zeamă de

"urătă-i, leagă-i cu ață și rumenește-i în scurge untura din aceea unde se află și per, buchetul și câteva ciuperci

PORUMBEI FRIPȚI

și pigotele, îi înveleşti în felioţe de slănină şi în foi de viţă şi-i pui
frigare. Înainte de a da la masă, le scoţi foaia de viţă şi slănina.

PORUMBEI PRĂJIŢI

Pune unt sau gră
porumbei, rumen
rămâie grăsime p
garnitură pe spat

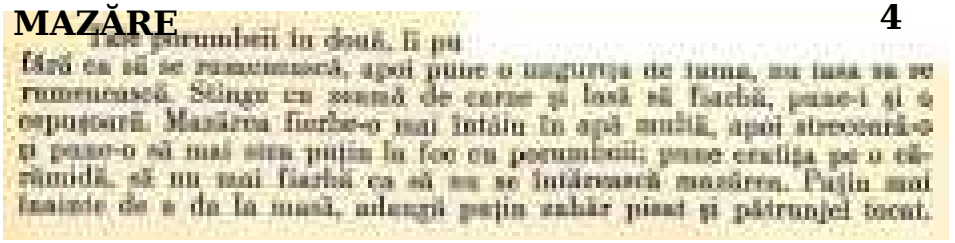
PORUMBEI GĂTIŢI CU LAPTE

Faci porumbeii în două, pune-i într'o cratiţă cu un pahar de apă şi unul de lapte, puţină sare şi lasă-i să fiarbă încet. Pui în altă cratiţioară puţin unt proaspăt, sare, mărar tocat şi o linguriţă de făină; amesteci bine, ca o lapte şi torni peste porumbei. Laşi să fiarbă încet, bagi de seamă să nu se lipească de fund. Gata, scoţi hurăţile pe farfurie, treci sosul peste el, îl amesteci cu puţină zeamă de lămâie şi îl torni peste porumbei.

Ca pus sub porumbei puţini cartofi fierţi. Această mâncare se poate face şi cu pui de găină.

PORUMBEI CU CIUPERCI

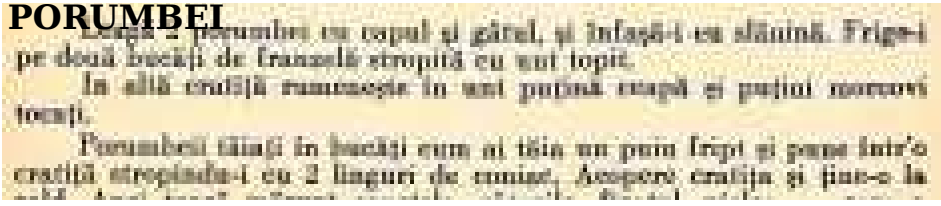
PORUMBEI CU MAZĂRE



Taie porumbeii în două. Îi pui fără ca să se rumenească, apoi pui o unguriță de tarna, nu lasă nu se rumenească. Stingi cu zeamă de carne și lași să fiarbă, pune-i și o cepușoară. Mazărea fierbe-o mai întâiu în apă multă, apoi strecoară-o și pune-o să mai stea puțin la foc cu porumbeii; pune cratița pe o cărămidă, să nu mai fiarbă ca să nu se întărească mazărea. Puțin mai înainte de a da la masă, adaugă puțin zahăr pisat și pătrunjel tocat.

PORUMBEI CU ANGHINARE

SALMI DE PORUMBEI



Taie 2 porumbei cu capul și gâtul, și înfășă-i cu slănină. Frige-i pe două bucăți de franzelă stropită cu unt topit.

În altă cratiță rumenește în unt puțină ceapă și puțini morcovi tocați.

Porumbeii tăiați în bucăți cum ai tăia un pui fript și pune într'o cratiță stropindu-i cu 2 linguri de cumin. Acoperă cratița și fiarbe-o la

totul prii

peste porumbei.

Se servește cu franzelușe prăjite.

2 pahare și jumătate de zeamă de ori de pătrunjel, puțin cimbru și mărar de oră fără capac. Trece până bine.

Dacă vrei, lasă-l să fiarbă și tocmai

PORUMBEI CU CARTOFI

In sfârșit cureți fundul tigaiei cu jumătate p să scadă pe jumătate, adaugă 3 sau 4 linguri zea vacă și lasă ca să fiarbă câteva minute.

Trage cratița de pe foc, adaugă o bună lingu zeamă de lămâie.

ahar de vin alb, fă mă de viței sau de ră de așa ca să nu le rărtește bine jumătă-, apoi în ouă bătute ind imediat oțet și lungime, le turtești, tiță mare pentru ca de unt și 2 de unt- ingă altă, și lasă să ată. Adaugă atunci te

COTLETE DE PORUMBEI

Spinteci porumbeii în două și le scoți oasele mâie decât oasele aripilor și labele picioarelor. Tu tilé acestea, pune sare și piper, tăvălește-le în făină. » și în sfârșit în miez

PORUMBEI ÎN SÂNGE

Când tai porumbeii oprește sângele, amesteci vin ca să nu se închege. Apoi spinteci pasările în 1 le pui sare și piper și le tăvălești în făină, Într'o era porumbeii să poată sta alături, înfierbântă 3 linguri delemn. Așează cele 4 jumătăți de porumbei, una li se coacă încet. Spre a fi copți peste tot îi întorci od o ceapă tăiată subțire și 100 gr. de ciuperci, tăia peste porumbeii cu câteva păhărușe de coniac și sau negru. Să scadă pe foc la

MÂNCĂRILE DE BIBILICĂ

BIBILICA SOVIETICĂ

Pune bibilica în unt fierbinte sărat și ardeiat; unt întreaga bibilică dimpreună cu 12 arpagicuri.

Când s'a rumenit scoate bibilica din cratiță și prindă culoare la cuptor, iar în untul

rumenește în acest pune-o singură să enit pasărea i de țicat de gâscă t și vin. Coase des- lul în care s'a ruinină și

BIBILICĂ UMPLUTĂ

Umple bibilica cu o umplutură de cârnați sai (foie gras) sau pătrunjel; rumenește tocătura în un chizătura și frige pasărea la foc moderat în lichi< menit tocătura. Pune

PORUMBEII ȘI BIBILICA

După trei sferturi de oră scoți slănina de pe pasăre și pui în sos vinul m care s a rumenii tocătura, cât și puțină zeamă de carne, adăugând puține pătlăgele rósii fără pieliță și semințe. Mai lași pasărea să prindă culoare, o acoperi cu sosul ei și o încunjuri cu franzele prajite.

BIBILICĂ CU TRUFE

Tai bibilica bucățele și rumenește-o în unt pe foc cam iute. Rumenește în acest unt și puțină BIBILICĂ cu jumătate pahar vin de Madera și zeama de carne. Lasă să fiarbă încet, adăugându-i sare, piper, puțin pătrunjel, trufe bine curățate și tăiate în felii; aceste trute au fiert mai înainte înnăbusit cu puțin unt, și zeamă

Mai lasă câteva minute pe foc și dă la masă.

grasă Cllre^ bine, 0 sărezi, 0 piperezi și o umpli cu șuncă cât de O pui în cratiță cu ceapă, morcovi, usturoiu, cunoscutul buchet, sare, Piper și vin alb atâta cât să acopere pasărea pe jumătate. Să lași sa scada Când tot lichidul a dispărut, umpli cu 2 pahare de zeamă de carne. Sa fiarba 2 ore.

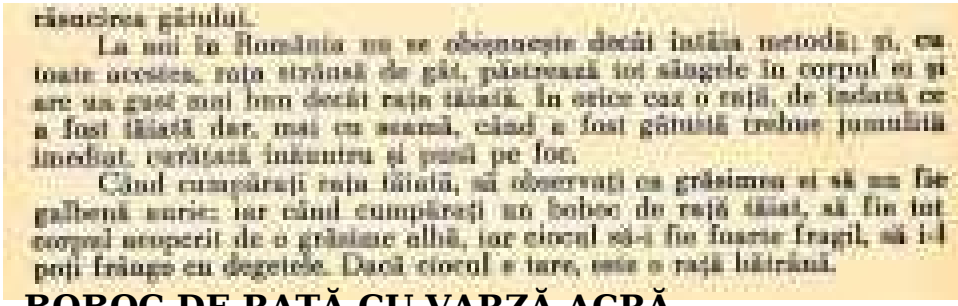
BIBILICĂ FRIPTĂ IN HÂRTIE

După ce ai curățat pasărea o învelești în hârtie untată și o pui la frigare. După jumătate ora scoți hârtia și stropești pasărea cu zeama din ea, amestecată cu vin de Madera.

Peste 50 de minute, bibilica fiind friptă, o servești încunjurata pe felii de franzela prajita în zeamă cu care s'a stropit pasărea.

XXIII. RAȚA

SFATURI ȘI LĂMURIRI



răsucirea gâtului.

La noi în România nu se obișnuește decât întâia metodă; și, cu toate acestea, rața străină de gât, păstrează tot sângele în corpul ei și are un gust mai bun decât rața tăiată. În orice caz o rață, de îndată ce a fost tăiată dar, mai cu seamă, când a fost gâtuită trebue jumulită imediat, curățată înăuntru și pusă pe foc.

Când cumpărați rața tăiată, să observați ca grăsimea ei să nu fie gălbenă aurie; iar când cumpărați un boboc de rață tăiat, să fie tot corpul acoperit de o grăsime albă, iar ciocul să-i fie fuarte fragil, să-l poți frânge cu degetele. Dacă ciocul e tare, este o rață bătrână.

BOBOC DE RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

După ce ai curățat „foie gras". Atunci îl le și morcovi tăiați mărunt

După ce s'a copt b în care s'a copt sporit c garnisești cu varză acră afumată.

bobocul îl umpli cu ficatul său amestecat cu fi și îl așezi într'o cratimă în care ai pus ceapa și unt proaspăt.

abocul îl scoți pe farfurie, îl stropești cu untul

RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

RAȚĂ CU MĂSLINE

Curăți rața, săreaz-o, leagă-i puțină slănină pe piept și spinare și rumenește-o în unt. Lei vreo 40 măsline (negre sau verzi), le scoți sâmburii și le opărești cu apă caldă. Această apă o arunci și pui măslinele să fiarbă în altă apă.

tranjeli, rumenește puțină făină, stinge cu vin alb și cu zeamă de carne; lasă puțin să fiarbă, trece prin sită și așează rața înăuntru. Adaugă măslinele, o felioară de lămâie, lasă să scoată bine acoperit.

RAȚĂ FRIPTĂ

Curăță bine rața și frec-o cu firatul ei. Învelește-o în hârtie unsă, pune-o la frigare și stropește-o, din când în când, cu unt. Când va fi aproape gata, scoate hârtia, sărează-o, mai las-o puțin la foc să prindă față și dă-o la masă cu felii de lămâie.

RAȚĂ ROUANEZĂ

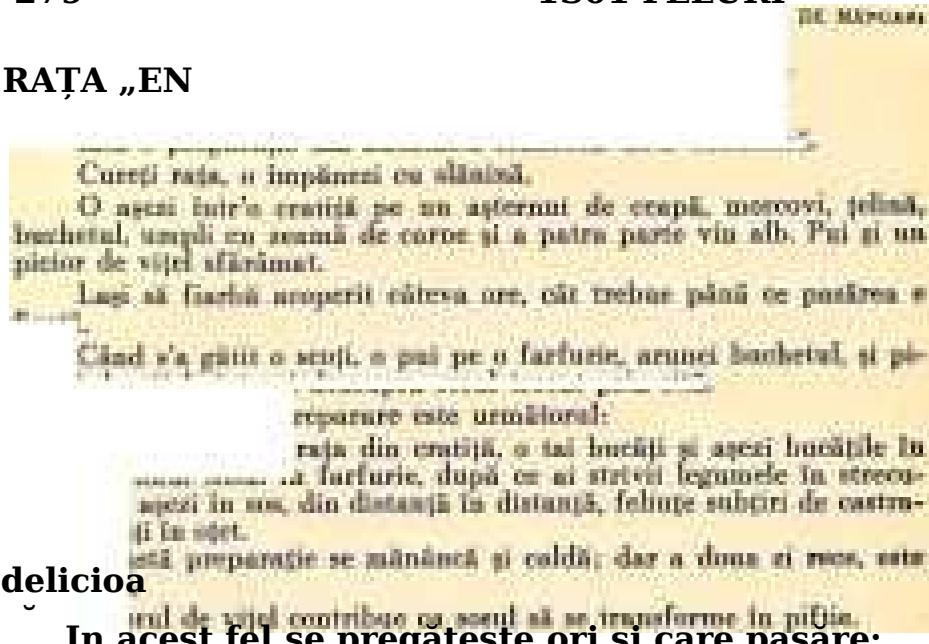
...rață rezultă friptură de rață ce poartă numele francez: „Canard à la Rouennaise".

Rețeta o iau dela cunoscutul restaurant parizian „Au boeuf à la mode", ...
de mâne

...ărtu," se zice că, astfel, mirare mai ...importantă — nu se pierde nicio ...le pe când e încă caldă, taie-i gâtul ...e pe spate, curăț-o înăuntru, pune ...gele ce va ieși.

BOBOC DE RAȚĂ CU VIN

RAȚA „EN



Curăţi raţa, o împănzeşti cu slănină.

O aşezi într'o cratiţă pe un aşternut de ceapă, morcovi, jelină, bucheţel, umpli cu zeamă de carne şi a patra parte vin alb. Pui şi un piciorde vitel sfărâmat.

Laşi să fiarbă acoperit câteva ore, cât trebue până ce pasărea e

Când s'a gătit o scoţi, o pui pe o farfurie, arunci bucheţel, şi pe-

reparare este următoarea:

raţa din cratiţă, o tai bucăţi şi aşezi bucăţile în .a farfurie, după ce ai strecurat legumele în strecu- aşezi în ulei, din distanţă în distanţă, felioare subţiri de castra- şi în oţet.

Această preparaţie se mănâncă şi caldă; dar a doua zi rece, este

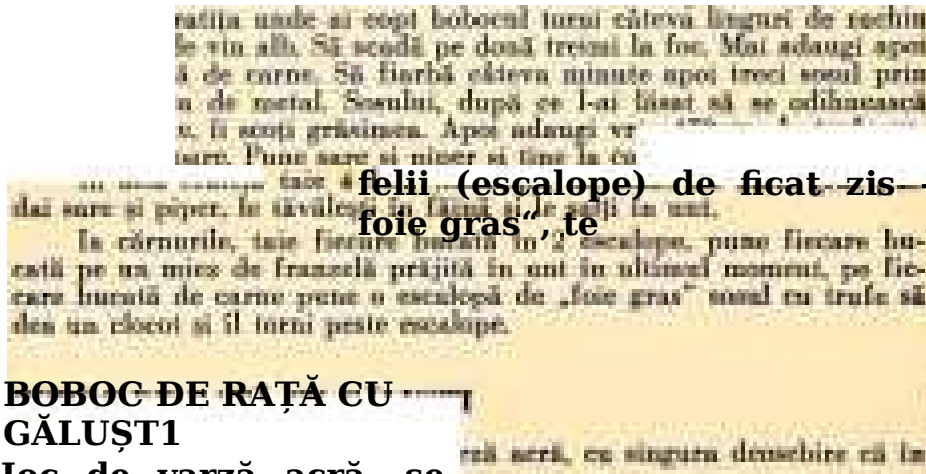
ul de vitel contribue cu zeamă să se transforme în piftie.

delicioa

In acest fel se pregătește ori și care pasăre:

Iată o preparafie din bucătăria franceză. Este delicioasă.

PIEPȚII BOBOCULUI DE RAȚĂ prémes“.



ratiţa unde ai copt boboculu turni câteva linguri de rachiu le vin alb. Să scadă pe două treimi la foc. Mai adaugi apoi ă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi treci sosul prin a de rostat. Sosului, după ce l-ai lăsat să se odihnească e, îi scoţi grăsimea. Apoi adaugi vă

sare. Pune sare şi piper şi ţine la că

felii (escalope) de ficat zis-- foie gras“, te

dai sare şi piper. Le tăvăleşti în făină şi le scoţi în unt.

La cărnurile, taie fiecare bucată în 2 escalope, pune fiecare bucată pe un mic de franzelă prăjită în unt în ultimul moment, pe fiecare bucată de carne pune o escalopă de „foie gras“ sosul cu trufe să dea un clocot şi îl torni peste escalope.

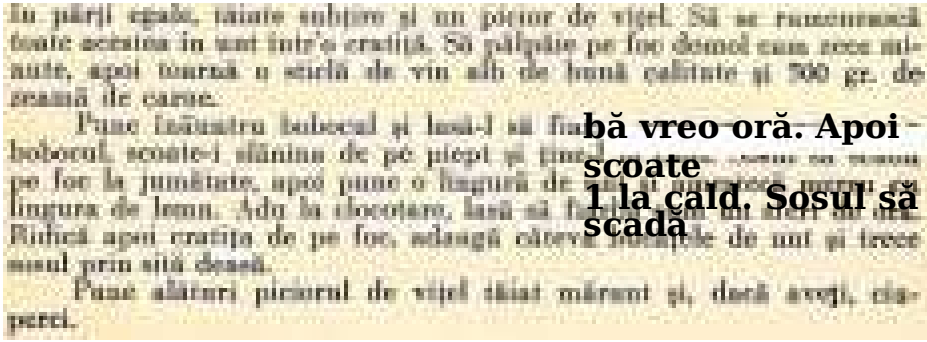
BOBOC DE RAȚĂ CU

GĂLUȘT1

ră acră, cu singura deosebire că în

Ioc de varză acră, se pun găluști.

BOBOC DE RAȚĂ

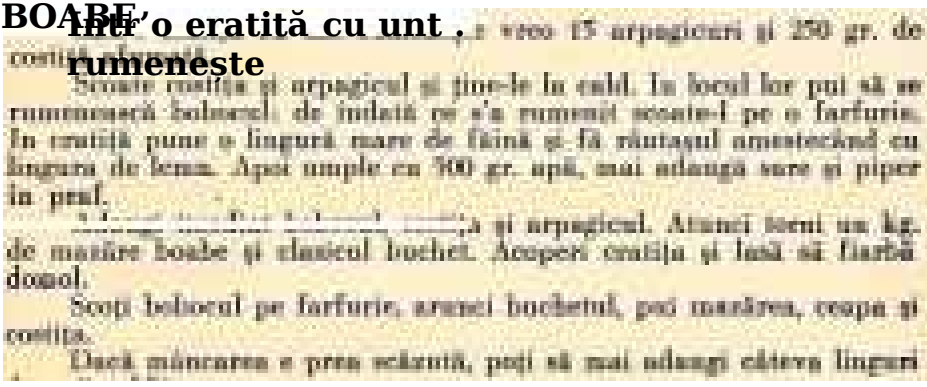


în părți egale, tăiate subțiri și un picior de vițel. Să se rumenească toate acestea în unt într'o eratiță. Să pălpâie pe foc domol cam zece minute, apoi toarnă o sticlă de vin alb de bună calitate și 500 gr. de zeamă de carne.

Pune înăuntru boboc și lasă-l să fiarbă vreo oră. Apoi – boboc, scoate-i slănina de pe piept și [illegible] pe foc la jumătate, apoi pune o lingură de [illegible] lingura de lemn. Adu la clocotare, lasă să [illegible] Rădică apoi eratița de pe foc, adaugă câteva [illegible] sosul prin sită deasă.

Pune alături picioru de vițel tăiat mărunt și, dacă aveți, ciuperci.

BOBOC DE RAȚĂ CU MAZĂRE BOABE



într'o eratită cu unt , [illegible] vreo 15 arpagicuri și 250 gr. de costiță afumată.

Scoate costița și arpagicul și ține-le la cald. În locul lor pui să se rumenească boboc; de îndată ce s'a rumenit scoate-l pe o farfurie. În eratiță pune o lingură mare de făină și fă răntașul amestecând cu lingura de lemn. Apoi umple cu 500 gr. apă, mai adaugă sare și piper în praf.

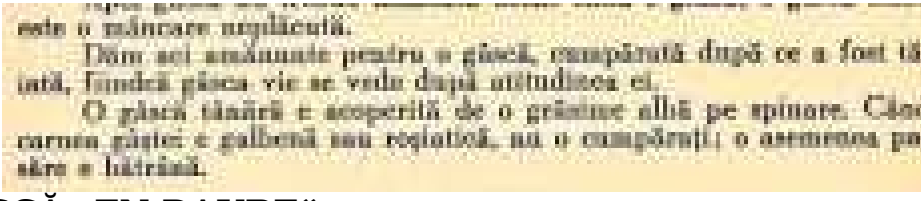
[illegible] și arpagicul. Atunci bteni un kg. de mazăre boabe și clasicul buchet. Acoperi eratița și lasă să fiarbă domol.

Scoți bobocul pe farfurie, arunci buchetul, pui mazărea, ceapa și costița.

Dacă mâncarea e prea scăzută, poți să mai adaugi câteva linguri

XXIV. GÂSCĂ

SFATURI ȘI LĂMURIRI


este o mâncare ungurească.
Dăm aci amănunte pentru o gâscă, cumpărată după ce a fost tă
iată, fiindcă gâsca vie se vede după atitudinea ei.
O gâscă tânără e acoperită de o grăsime albă pe spinare. Cân
carnea piept: e galbenă sau roșiatică, na o cumpărați; o asemenea pa
sără e bătrână.

GÂSCĂ „EN DAUBE“

GÂSCĂ IN LAPTE

Iată o mâncare de toată finețea. Se recomandă.

Gâscă singură e pusă la foc și trecută în clocot. Ă] aromatele cunoscute: ceapă, usturoiu, cuișor buchetul cu un piper boabe poi i se adaug ă cuișor sare

„CASSOULET“ DE GÂSCĂ

Sunt două feluri de Cassoulet, unul de Tulusa și altul de Castel- naudary. Preferăm pe cel dintâiu, a cărui rețetă o dăm aci.

Iei un kg. de fasole albă și o pui de cu seară să se moaie în apă călduță. A doua zi pui fasolea să fiarbă cu sare, piper, ceapă, 2(—3

cățel de usturoiu curățați și striviți și cunoșct câteva bucăți de gâscă a cărei grăsime ai topit-o cățile în apropiere de focul mașinii.

Să stea pe foc moderat timp de un ceas cu ai pus câteva bucăți de cârnat cu usturoiu.

Din altă parte, în grăsimea topită dela gâscă, 500 gr. mușchiu de porc tăiat în bucăți, o ceapă un cățel de usturoiú tocat.

După ce carnea s'a rumenit, toarnă peste ea apoi umple până sus gâscă cu zeamă de carne, gâscă, cârnatul și buchetul și tai pe

GÂSCĂ FRIPTĂ

Gâscă fie sălbatică sau domestică, se pune la să fie cam iute; o stropești din când în când ct înăuntrul ei zeamă de lămâie și unge-o cu saram ce a curs din ea, grăsimea, adaugă o lingură de zç sos

CĂSCĂ CU VARZĂ ACRĂ

Gâscă curățată, bine spălată, știarsă înăuntr perezi, îi legi felioare de slănină sau șotiei de pc cuptor. Când începe să se

GÂSCĂ GĂITĂ FRANȚUZEȘTE

Frigi gâscă sau la frigare sau la cuptor, ap piept și de pe coapsę, felii subțiri și le așezi în s friptură, adăugându-i zeamă de

GÂSCĂ LA CUPTOR

O pui la cuptor cu slănină, puțin unt, cej piper și arome; o stropești cu vin alb și cu zeamă < nu fie prea iute. Trebue întoarsă din când în când în c neasca pe toate părțile. Gata, frumos

itul buchet. Apoi pui prealabil, ținând bu- capacul pus, după ce , pui să se rumenească mare tăiată la

L frigare; focul trebue i unt. Friptă, stoarce ură.

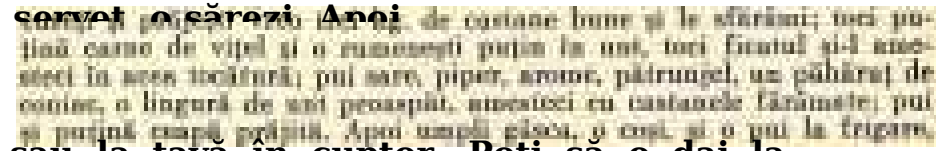
■u cu un șervet, o pi- >rc tânăr, și o pui la .

•oi îi tai carnea dela >osul ce s'a scurs din

»usoare întregi, sare, de carne; cuptorul să :ând ca să se

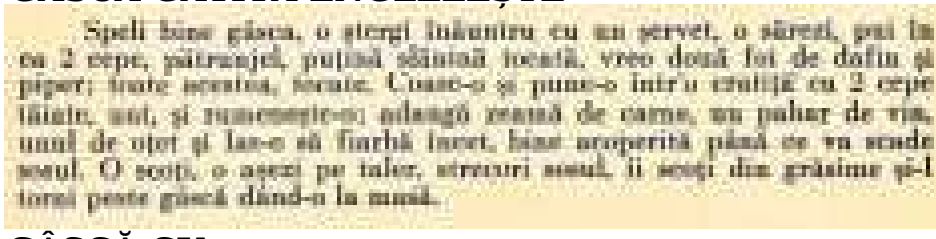
GÂSCĂ UMPLUTĂ

Gâscă bine spălată, ștearsă înăuntru cu un servet, o sărezi. Apoi

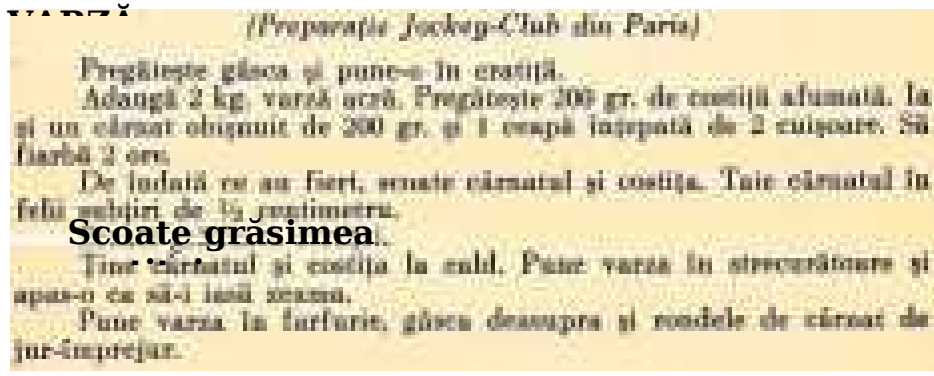


sau la tavă în cuptor. Poți să o dai la

GÂSCĂ GĂTITĂ ENGLEZEȘTE



GÂSCĂ CU VARZĂ



(Preparație Jockey-Club din Paris)

Pregătește gâsca și pune-o în cratiță.

Adaugă 2 kg. varză acră. Pregătește 200 gr. de costiță afumată. Ia și un cârnat obișnuit de 200 gr. și 1 ceapă înțepată de 2 cuișoare. Să fiarbă 2 ore.

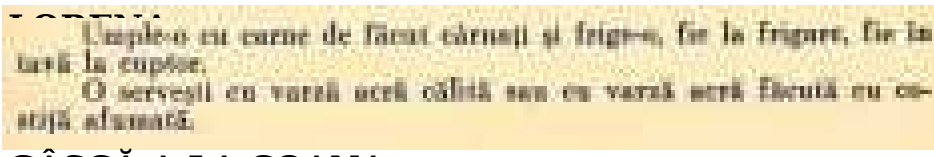
De îndată ce au fiert, scoate cârnatul și costița. Taie cârnatul în felii subțiri de ½ centimetru.

Scoate grăsimea

Taie cârnatul și costița la cald. Pune varza în strecurătoare și apas-o ca să-i iasă zeama.

Pune varza la farfurie, gâsca deasupra și rondele de cârnat de jur-împrejur.

GÂSCĂ CA IN ALSACIA-LORENA



Umple-o cu carne de făcut cârnați și frige-o, fie la frigare, fie la tavă la cuptor.

O servești cu varză acră călită sau cu varză acră făcută cu costiță afumată.

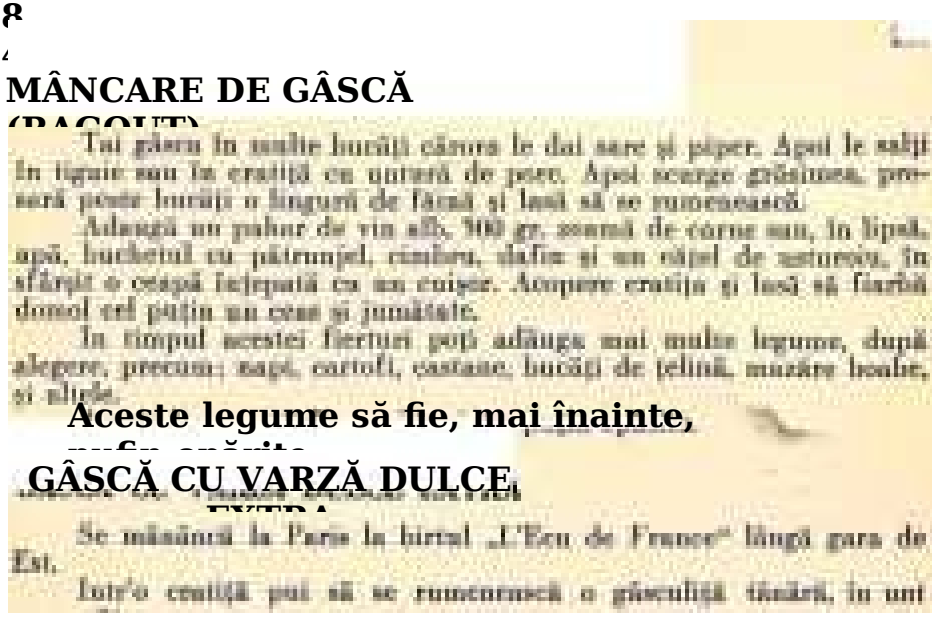
GÂSCĂ A LA COANA TICA

Umple gâscă cu carne de făcut cârnați și miez de pâine pe jumătate, pâinea să fie rumenită în unt. Legi gâsca și o frigi fie la frigare, fie la cuptor. Gâsca să fie sărată, piperată, să aibă înăuntru puțin cimbru, puțin dafin și un cățel de usturoiu strivit.

Zeama o servești alături într'o sosieră când ai fript sarsca la

2
8
‘

MÂNCARE DE GÂSCĂ (RAGOUT)



Tai gâsca în multe bucăți cărora le dai sare și piper. Apoi le saltă în tigaie sau în cratiță cu untură de porc. Apoi scurge grăsimea, presură peste bucăți o lingură de făină și lasă să se rumenească.

Adaugă un pahar de vin alb, 900 gr. zeamă de carne sau, în lipsă, apă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un căpșel de usturoiu, în sfârșit o ceapă înțepată cu un cuișor. Acoperă cratița și lasă să fiarbă domol cel puțin un ceas și jumătate.

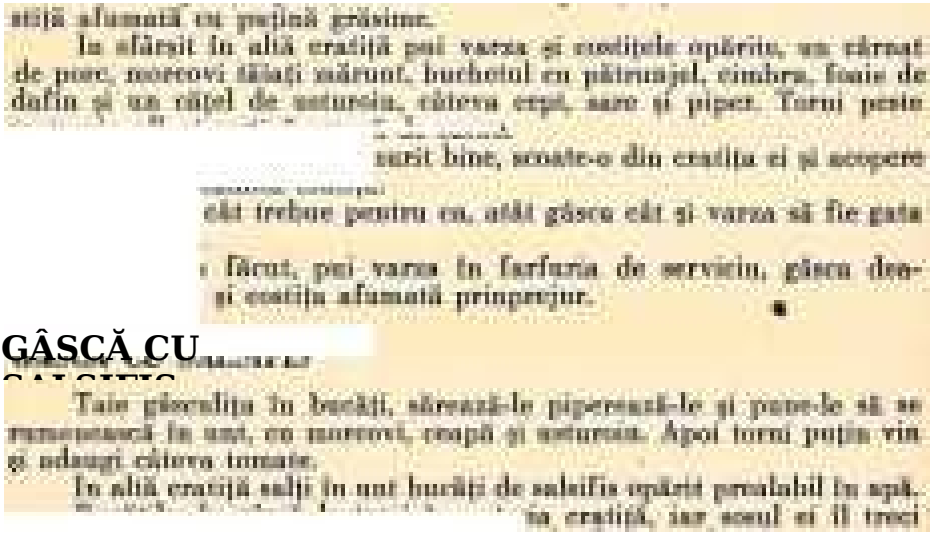
În timpul acestei fierturi poți adăuga mai multe legume, după alegere, precum: napi, cartofi, castane, bucăți de țelină, mazăre boabe, și altele.

Aceste legume să fie, mai înainte,

GÂSCĂ CU VARZĂ DULCE, EXTRA

Se mănâncă la Paris la hirtul „L'Ecu de France" lângă gara de Est.

Într'o cratiță pui să se rumenească o găsculiță tânără, în unt



ății afumată cu puțină grăsime.

În sfârșit în altă cratiță pui varza și costițele opărite, un cărnat de porc, morcovi tăiați mărunt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un căpșel de usturoiu, câteva cepe, sare și piper. Torni peste

sarit bine, scoate-o din cratița ei și acoperă

cât trebue pentru ca, până găsca cât și varza să fie gata

Tărcat, pui varza în farfuria de servicin, găsca deasupra și costița afumată prinprejur.

GÂSCĂ CU CAȘCIOC

Taie găsculița în bucăți, sărează-le piperează-le și pune-le să se rumenească în unt, cu morcovi, ceapă și usturoiu. Apoi torni puțin vin și adaugi câteva tomate.

În altă cratiță salți în unt bucăți de salsifis opărit prealabil în apă.

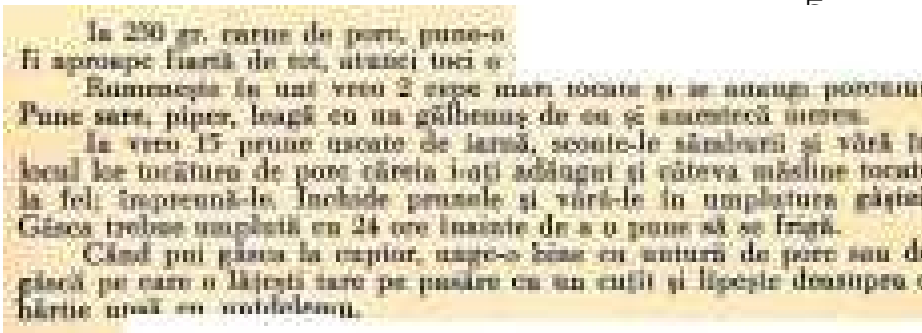
în cratiță, iar sosul ei îl treci

mâncarea cu mărar și pătrunjel tocat.

GÂSCULIȚĂ UMPLUTĂ LA CRATIȚĂ

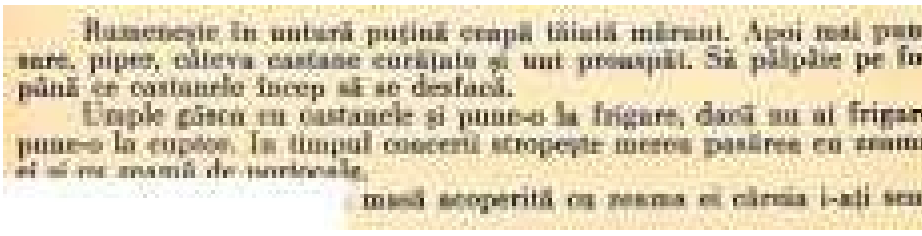
Umpli o gâscă tânără cu o tocătură as ficatul gâștei, castane fierte în vin de Madi usturoiu, pătrunjel, ceapă.

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU PRUNE



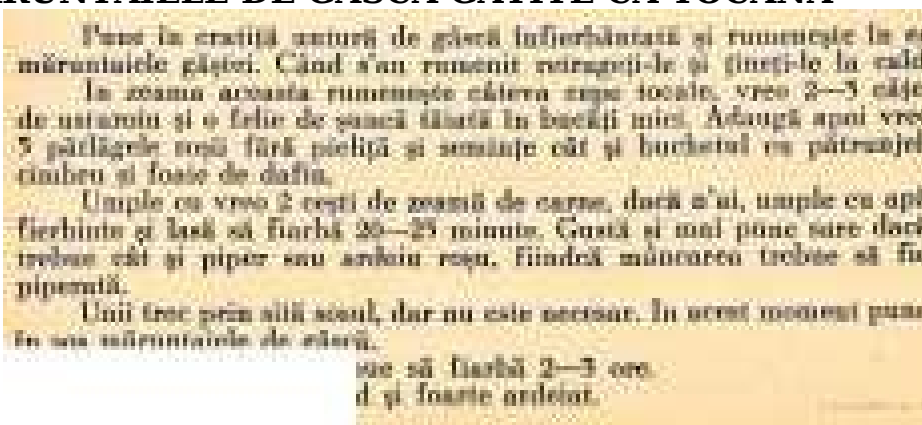
la 250 gr. carne de porc, pune-o
fi aproape fiartă de tot, atunci taci o
Rumenește în unt vreo 2 cepe mari tocate și se amestecă
Pune sare, piper, leagă cu un gălbenuș de ou și amestecă
la vreo 15 prune uscate de lamă, scoate-le sâmburii și
locul lor tocătura de porc căreia i-ai adăugat și câteva măsline
la fel; împreună-le. Închide prunele și vâră-le în umplătura
Gâsca trebue umplută cu 24 ore înainte de a o pune să se frigă.
Când pui gâsca la copt, unge-o bine cu untură de porc sau
gâscă pe care o lăsești tare pe pasăre cu un cuțit și lipește
hârtie unsă cu colofoniu.

GÂSCĂ CU CASTANE



Rumenește în untură puțină ceapă tăiată mărunt. Apoi mai pun
sare, piper, câteva castane curățate și unt proaspăt. Să pălpâie pe foc
până ce castanele încep să se desfacă.
Umple gâsca cu castanele și pune-o la frigare, dacă nu ai frigare
pune-o la cuptor. În timpul coacerii stropește mereu pasărea cu zeama
și nu cu zeamă de sarmale,
masă acoperită cu zeama ei căreia i-ai sc

MĂRUNTAIELE DE GÂSCĂ GĂTITE CA TOCANĂ



Pune în cratiță untură de gâscă înfierbântată și rumenește în e
mărunțaiele găsței. Când s'au rumenit retrageți-le și țineți-le la cald
La zeama aceasta rumenește câteva cepe tocate, vreo 2—3 căț
de untdelemn și o felie de șuncă tăiată în bucăți mici. Adaugă apoi vre
5 gătlăgele roșii fără pieliță și semințe cât și burhetul cu pătrunjel
cimbru și foaie de dafin.
Umple cu vreo 2 cești de zeamă de carne, dacă n'ai, umple cu apă
fierbinte și lasă să fiarbă 20—25 minute. Gustă și mai pune sare dacă
trebue cât și piper sau ardeiu roșu, fiindcă mâncarea trebue să fie
picantă.
Unii trec prin sită sosul, dar nu este necesar. În acest moment pune
în sos mărunțaiele de găscă.
ste să fiarbă 2—3 ore.
d și foarte ardeiat.

Coace la cuptor vreo 700 gr. de ceapă fără să o cureți; scoate-o
las-o să se răcorească și după aceea scoate-i foaia de deasupra, toac-o
și amestec-o cu 700 gr. miez de pâine muiat în zeamă de carne. Pune
sare, piper și puțină unsoare.

Umple găsca cu acest amestec, leag-o și frige-o la frigare sau în
cuptor.

Când e gata pune-o pe farfurie, toarnă-i sosul peste ea fără a-

XXV. V i JI A T U L

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Bineînțeles vânatul nu se cumpără decât mort, de aceea cumpărătorii nu găsesc, spre a-și procura, decât animale ucise.

Chestia este, însă, dacă oricare vânat ce se oferă în comerț, este

Multe p ersoane sunt de părere că vânatul nu trebue mâncat proaspăt, alții îl preferă chiar intrat în putreziciune, adică, după cuvântul francez: fezândat. Motivul ar fi acela că, deoarece carnea vânatului este indigestă, e nevoie să fie ținută câteva zile în itice care se păstrare este mai tare decât a animalelor domestice; cauza este vieața pe care o duc toate aceste animale. Fiind silite să-și caute, în fiecare zi, undeva hrana, apoi temându-se să nu fie atacate în orice clipă, ele fac neîncetat sforțări fizice: sboară. alearga, se cațără, ceea ce le întărește carnea. De* aceia unele din aceste animale nu pot fi mâncate de cum au fost împușcate.

Totuși este mai bine, adică este mai higienic ca vânatul să fie consumat cât mai repede după ce a fost omorît.

Așa, de pildă, prepelița. Prepelița este o pasăre care, trebue mâncată cât mai repede, după ce a fost ucisă, fiindcă prepelița nu așteaptă. Francezii au chiar o vorbă: „Prepelița trebue s'o mănânci la gura puștii". Cu sitarul, însă este altceva.

Sitarul este o pasăre cu carne foarte tare, de aceea nu este rău, să fie ținut, — mai ales când e temperatura rece, cel puțin 2 zile, înainte de a fi pus la foc.

Carnea vânatului este, de obiceiu neagră, pe când carnea vitelor (mamifere) este roșie, iar carnea pasărilor de curte albă; excepție fac numai potârnichea și fasanul a căror carne este albă.

Dar cum să deosebim dacă un vânat e proaspăt sau e trecut? Foarte ușor, alterările animalului sălbatic sunt la fel cu ale animalelor domestice. Când carnea capătă o culoare verzuie, când mirosul este neplăcut, animalul a fost împușcat prea de mult. Apoi pentru vânatul cu pene mai avem o indicație: dacă penele pasării se

smulg ușor, carnea ei a început să intre în putreziciúne.

Cât privește vânatul cu păr, precum este iepurele, este cunoscut că gustul acestui animal e foarte bun dacă a fost mâncat cât mai re-

pede după ce a fost ucis. Mai târziu carnea lui se întărește și a dobândit un gust neplăcut, iar dacă e trecut și fezandat nu e cu putință de mâncat.

Unii susțin că, carnea iepurelui dela munte, are un gust mai bun decât carnea iepurelui dela câmp.

Este de încercat.

VÂNATUL CU PENE

PREPELIȚELE

TOCANĂ DE PREPELIȚĂ

Spintecă prepelița în două, apoi pune-o să se rumenească în untură sau unt cu făină, adică în rântaș, umple cu o ceașcă de zeamă de carne, pune sare, piper, buchetul cunoscut, apoi câteva ciuperci și câteva funduri de anghenarii tăiate în bucăți. Acopere și lasă ca să pâlpâie domol pe foc. Când e aproape gata, storci peste pasăre zeama

PREPELIȚA UMPLUTĂ

unei portocale dulci.

După ce ai făcut toaleta prepeliței, umple-o cu această tocătură: carne de pasăre friptă, ciuperci, sare, piper și măduvă de vacă.

Într'o cratiță pune: felii de slănină, ceapă, morcovi tăiați mărunt, precum și puțină nucșoară rasă.

Așează deasupra prepelițele și lasă ca să fiarbă încet până ce s'au gătit.

Se servesc pe ciuperci opărite apoi legate cu gălbenușuri de ouă amestecate cu smântână.

Dacă feliile de slănină nu ajung se pentru facerea adăuga zeamă de carne, însă cât se poate de puțină.

PREPELIȚELE IN MAT

Ia câteva prepelițe și pune în fiecare câte o felie de trufe sărată, piperată și udată cu 5 picături de coniac.

Pune toate prepelițele într'un mat de cârnat turnând înăuntru și puțină zeamă de cărne. Leagă matul la amândouă capetele, lăsând la fiecare capăt câte 2—3 centimetri goale pentru ca prepelițele, umflân- du-se, să nu spargă matul.

Fierbe prepelițele într'o cratiță cu zeamă de vițel timp de 15—20 minute. Apoi scoate-le, scutură-le și pune-le pe un șervet fără a le scoate

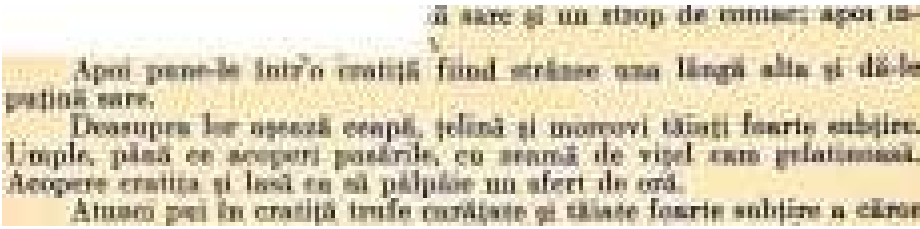
2
9
din mat.
0 Pentru ca tot parfumul mâncării să nu se piardă trebue ca, cel care va mânca prepelițele, să desfacă matul la masă pentru ca tot sucul prepelițelor să cadă în farfuria sa.

PREPELIȚĂ SUB FOAE DE VIȚĂ

PREPELIȚELE ITALIENE

PREPELIȚELE CARDINALULUI

la 6 prepeliţe, să fie foarte grase dar şi foarte



ă sare şi un stop de coniac; apoi în-

Apoi pune-le într'o cratiţă fiind strânse una lângă alta şi dă-le puţină sare.

Deasupra lor aşează ceapă, ţelină şi morcovi tăiaţi foarte subţire. Umple, până ce acoperi păsările, cu seamă de vipel cam gelatinoasă. Acoperă cratiţa şi lasă ca să pălpâie un sfert de oră.

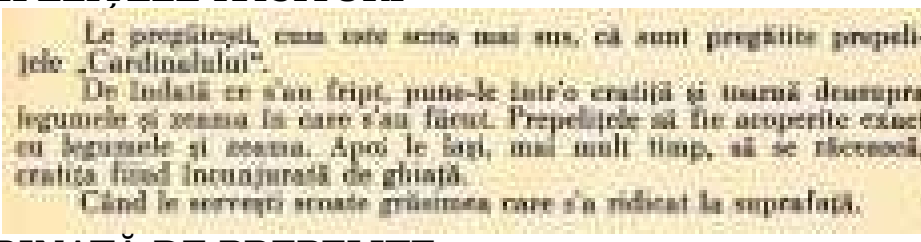
Atunci pui în cratiţă trufe curăţate şi tăiate foarte subţire a căror

proaspete. Seoate-le pipota şi intestinul şi pune puţini trodu câte o trafă. Leagă pasările.

PREPELIȚELE MOSCOVITE

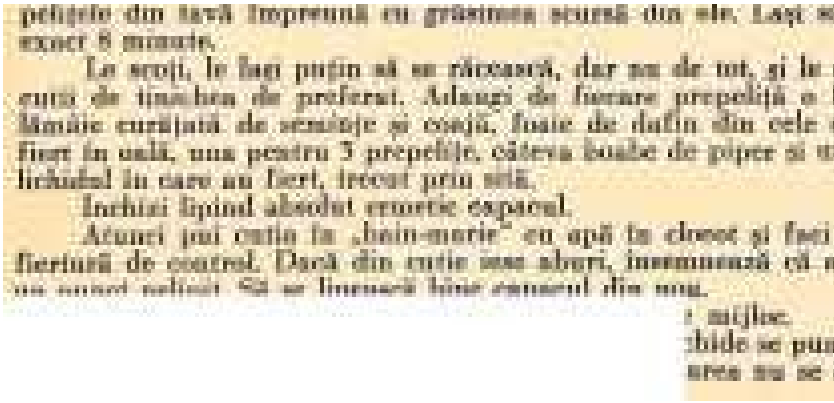
PREPELIȚELE BRILLAT-SAVARIN

PREPELIȚELE RĂCITURI



Le pregătești, cum este scris mai sus, că sunt pregătite prepeli-
țele „Cardinalului".
De îndată ce s'au fript, pune-le într'o cratiță și tocmă deasupra
legumele și zeama în care s'au fiert. Prepelițele să fie acoperite exact
cu legumele și zeama. Apoi le lași, mai mult timp, să se răcească,
cratița fiind înconjurată de gheață.
Când le servești scoate grăsimea care s'a ridicat la suprafață.

MARINATĂ DE PREPELIȚE



Conserva e bună de mâncat, după cel puțin 3 luni dela ziua confecționării.

Această delicioasă și foarte fină mâncare, ne este recomandata de către marele nostru vânător Eracle Marathea.

PREPELITELE FRIPTE

Prepelitele, bine curățate și bine spălate, le sărezi, le învăluești în felii de slănină subțiri și în frunze de viță, le pui la frigare, le stropești, când și când, cu unt; fripte, le scoți frunza de viță și le dai la masă, punându-le peste feliuțe de franzelă prăjite; scoți puțin din grăsimea ce a curs din ele, adaugi în sosul lor o lingură de zeamă de carne și torni peste ele și peste feliuțe de franzelă. Trebue să ai ceva sub frigare, ca să strângi sosul ce cade de pe ele. Dacă prepelitele vor fi grase, n'ai voie să le mai pui slănină, le învălui numai în foaie de viță. In 20 de minute sunt fripte.

MÂNCARE DE PREPELIȚE

Curăță, spală, sărează prepelitele și apoi rumenește-le în unt; adaugi o ceapă, o bucățica de morcov, pătrunjel, o lingură de făină, rumenești, stingi cu un păhărut de vin bun sau Madera și zeamă de carne; pui piper, lași să fiarbă, treci sosul prin sită, pui iar la foc, adaugi ciuperci sau

PREPELIȚE GĂTITE CU

Pune prepelitele în unt cald, lasă-le să stea în el atât cât să schimbe fața, dar să tămâie albe, să nu se rumenească; le scoți și' le pui să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. In untul în care l&-ai rumenit, pui puțină ceapă tocată mărunt, și o rumenești puțin; apoi pui orezul, îl lași câteva minute, amestecând și torni peste el zeama în care s'au fiert prepelitele. Orezul fiert îl dai la

trufe, mai lasi să fiarbă putin si dai la masă.^ Garnisește farfuria cu felioare de franzelă prăjită în unt și cu felii de lămâie.

PREPELITE CU OREZ, MOD ITALIENESC

Puneti prepelitele la foc cu slănină tocată, cu puțină șuncă, cu un pahar de Marsala și puțină zeamă de carne. Când vor fierbe, le scoți; treci sosul prin sită și le pui iar la foc, pui orezul în el, și trufe tăiate bucățele, adaugi încă zeamă de carne cât trebue ca să fiarbă orezul, apoi îl scoți pe farfurie și îl asezi în formă de piramidă. In jurul lui asezi prepelițele rezemate de el, și una pe vârful piramidei.

Se pot servi cu macaroane, tot asa.

PREPELIȚE, MANCARE ENGLEZEASCĂ

Fă o tocătură cu șuncă, slănină, pătrunjel și piper. Umple cu ea prepelițele, coasă-le și apoi tăvălește-le în ou bătut și în pesmet Când nu vor mai fi decât 3 sferturi de oră până la masă, pune-le într'o cra- tiță în care ai asezat feliuțe de slănină, sărează-le și pune-le la cuptor, rumenește-le și dă-le la masă.

SALMI DE PREPELIȚE

Frige prepelitele la frigare, taie-le în patru și fă salmiul ca și cel de sitari. (Vezi mai departe).

PREPELIȚE VÂNĂTOREȘTI

O foarte gustoasă preparație pe care o recomandăm. Este și foarte ușor de pregătit.

Jumulește, curăță 2 prepelițe și pune-le în cratiță cu unt proaspăt, pătrunjel, ceapă tocată, o foaie de dafin, sare și piper. Când s'au rumenit, presară peste ele o lingură de făină și umple cu jumătate pahar de apă și jumătate pahar de vin.

Să fiarbă 30 minute.

Servește acoperit de sosul în care ai stors puțină zeamă de lămâie.

PREPELIȚE LA GRĂTAR

Ia 8 prepelițe și spintecă-le dela spinare. Lățește-le încet, stro-'pește-le cu unt și acopere cu peșmet pisat. Pune-le pe grătar la foc moderat. Când s'au fript pune-le pe o farfurie.

Se servește cu „Sosul drăcesc" făcut astfel: Tai în bucăți, 3 eșa- lote și le pui să fiarbă cu 100 gr. vin alb, pătrunjel, cimbru, dafin, ustu- roiu, piper măcinat mare, ardeiu roșu, 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. zeamă de vițel. Să fiarbă 25 minute pe colțul mașinii, apoi îl treci prin sită.

PREPELIȚE ȚĂRĂNEȘTI

Leagă 8 prepelițe cu picioarele înăuntru corpului.

Pune-le într'o cratiță cu unt proaspăt și 100 gr. slănină grasă tăiată în bucăți mărunte, pune sare și piper și coace-le la foc iute.

5 minute înainte de a servi, pune prepelițele și slănina într'o cocotă de pământ. Să pălpâie acolo câteva minute.

PREPELIȚE „CINQ-MARS"

Leagă picioarele prepelițelor înăuntru și pune-le să fiarbă într'o zeamă de morcovi, ceapă și țelină. Legumele tăiate și fierte în zeama de pasere.

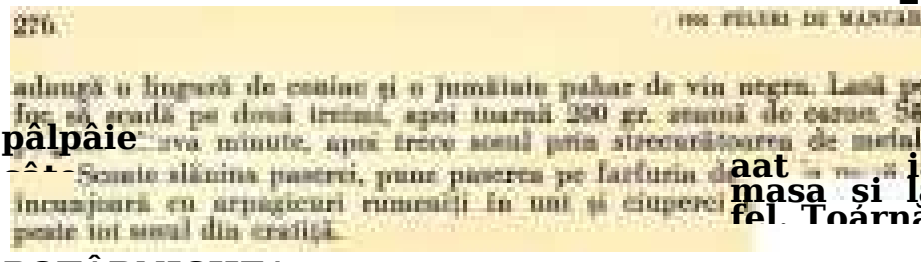
Umple cu vin alb și zeamă de vițel și fierbe cel mult, 20 minute. Scade și servește în cratița de pământ.

POTÂRNICHELE

POTÂRNICHE FRANTUZEASCĂ

Umple potârnichea cu o tocătură compusă din ficatul păsării, costiță afumată și miez de pâine prăjit. Înfășoară pasérea în slănină și pune-o într'o cratiță pe ún așternut de ceapă și morcovi tocați, precúm și cunoscutul buchet.

De îndată ce pasărea s'a fript scoate-o din cratiță. În locul ei


276 DE MANCARI

adaugă o lingură de coniac și o jumătate pahar de vin negru. Lasă pe foc să scadă pe două treimi, apoi toarnă 200 gr. smântână de casă. Să [illegible] zece minute, apoi trece sosul prin strecurătoarea de metal. [illegible] Scoate slănina paserei, pune paserea pe farfuria d[illegible] înconjoară cu arpagicuri rumenite în unt și ciuperci [illegible] peste tot sosul din cratiță.

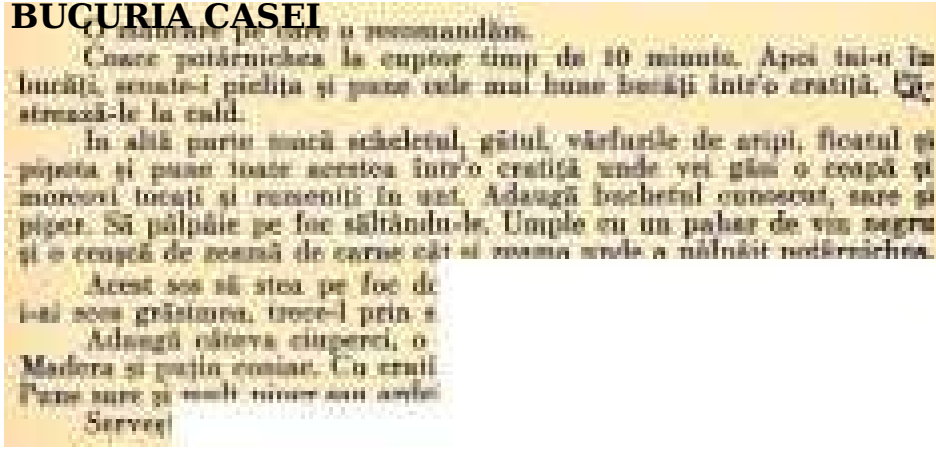
pâlpâie aat ja masa și la fel. Toarnă

POTÂRNICHEA BĂTRÂNEI

Să fie paserea triqi în cratiță, apoi le tânără. Toci ficatul împărți în două IM lungime paserei și-i ad, de și ic asc^i IMU u viatiță caldă de pământ dacă este.

Acopere aceste jumătăți de potârnichi cu trufe tăiate în felii, pune sare și

SALMI DE POTÂRNICHE, BUCURIA CASEI


[illegible] care o recomandăm.

Coace potârnichea la cuptor timp de 10 minute. Apoi taie-o în bucăți, scoate-i pielița și pune cele mai bune bucăți într'o cratiță. Ține strecoară-le la cald.

În altă parte macă scheletul, gâtul, vârfurile de aripi, ficatul și pojeta și pune toate acestea într'o cratiță unde vei găsi o ceapă și morcovi tocați și rumeniți în unt. Adaugă bucheţul cunoscut, sare și piper. Să pălpâie pe foc săltându-le. Umple cu un pahar de vin negru și o ceapă de mărimea de carne cât ai pumn unde a mălnăit potârnichea.

Acest sos să stea pe foc d[illegible] i-ai scos grătarul, trece-l prin s[illegible]

Adaugă câteva ciuperci, o Madera și puțin coniac. Cu cruți Pune sare și mult negru sau ardei

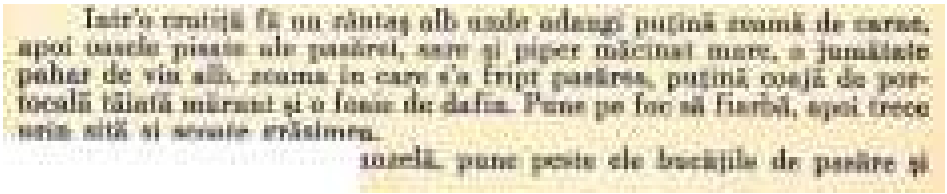
Servește

POTÂRNICHE CU ZEAMĂ DE LĂMÂE

[illegible] cratiță un bucățele. de slănină

POTÂRNICHE CU

După ce ai fript potârnichea în unt scoate-i piepții și celelalte bucați de carne dela picioare.

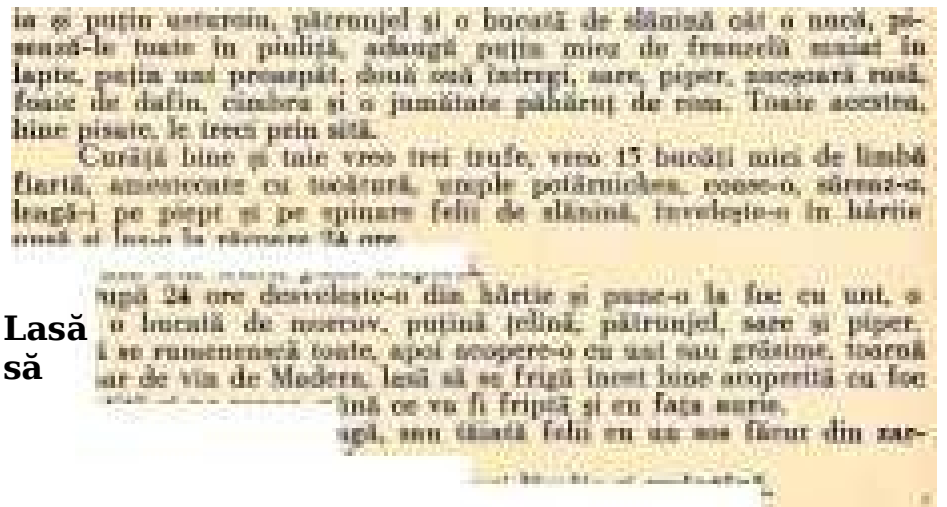


Intr'o cratiță fă un rântaș alb unde adaugi puțină zeamă de carne, apoi unele pisate ale pasărei, sare și piper măcinat mare, o jumătate pahar de vin alb, zeama în care s'a fript pasărea, puțină coajă de portocală tăiată mărunt și o foaie de dafin. Pune pe foc să fiarbă, apoi treci totul prin sită și servește rărunt.

apoi, pune peste ele bucățile de pasăre și

PORTOCALE

POTÂRNICHE UMPLUTĂ



ia și puțin usturoiu, pătrunjel și o bucată de slănină cât o nucă, pisează-le toate în piuliță, adaugă puțin mix de franzelă muiat în lapte, puțin unt proaspăt, două ouă întregi, sare, piper, zmeoșară rusă, foaie de dafin, cimbru și o jumătate păhărel de rom. Toate acestea, bine pisate, le treci prin sită.

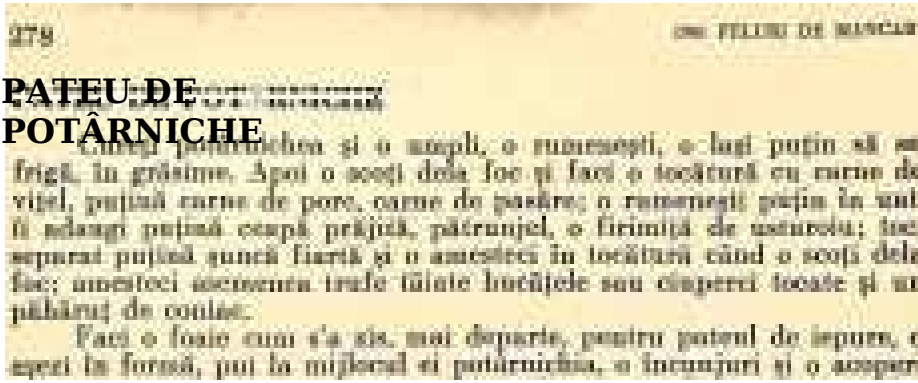
Curăță bine și taie vreo trei trufe, vreo 15 bucăți mici de limbă fiartă, amestecate cu tocătură, umple potârnichea, coase-o, sârmuiește-o, leagă-i pe piept și pe spinare felii de slănină, învelește-o în hârtie unsă și lasă la răcoare 24 ore.

Lasă să

upă 24 ore desvelește-o din hârtie și pune-o la foc cu unt, o bucată de morcov, puțină țelină, pătrunjel, sare și piper, ă se rumenească toate, apoi acoperă-o cu ulei sau grăsime, toarnă ar de vin de Madera, lasă să se frigă încet bine acoperită cu foc

ună ce va fi fripă și cu fața aurie,

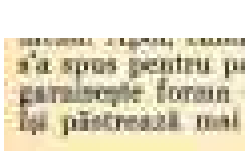
agă, sau tăiată felii cu un ac sau fărar din zar-

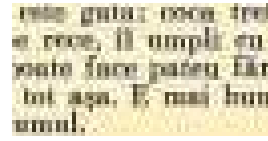

278 PELURI DE RUNCARI

PATEU DE POTÂRNICHE

Curăți potârnichea și o umpli, o rumenești, o lași puțin să se frigă în grăsime. Apoi o scoți dela foc și faci o tocătură cu carne de vițel, puțină carne de porc, carne de pasăre; o rumenești puțin în unt, îi adaugi puțină ceapă prăjită, pătrunjel, o firimitură de usturoiu; tuci separat puțină șuncă fiartă și o amesteci în tocătură când o scoți dela foc; amestoci ouăle trase făinate bucățele sau cingerei tocate și un păhărel de coniac.

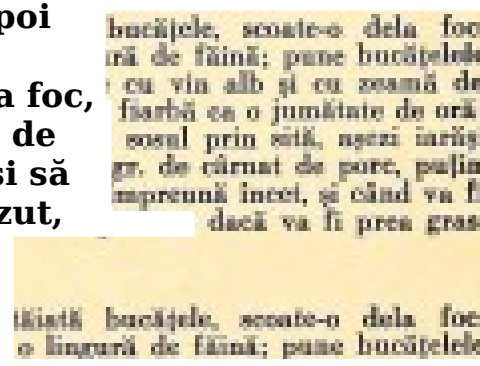
Faci o foaie cum s'a zis, mai departe, pentru pateul de iepure, o așezi în formă, pui la mijlocul ei potârnichea, o încunjuri și o acoperi


s'a spus pentru p
garnisește foarte
își păstrează mai


rece gata: coca trel
e rece, îl umpli cu
poate face pateu fără
tot așa. E mai bun
umul.

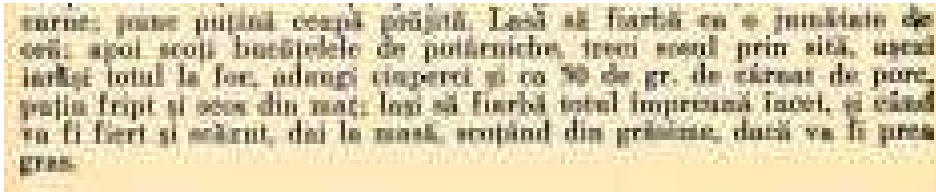
anină și umpli gustul și

SALMI DE POTÂRNICHE carne; pune puțină ceapă prăjită. Lasă să apoi scoți bucățelele de potârniche, treci totul la foc, adaugi ciuperci și ca 50 de fript și scos din maț; lași să fiarbă totul : fiert și scăzut, dai la masă scoțând din grăsime


bucățele, scoate-o dela foc,
ră de făină; pune bucățelele
cu vin alb și cu zeamă de
fiarbă ca o jumătate de oră;
sosul prin sită, așezi iarăși
gr. de cărnat de porc, puțin
împreună încet, și când va fi
dacă va fi prea gras.

făiată bucățele, scoate-o dela foc,
o lingură de făină; pune bucățelele

MÂNCARE DE POTÂRNICHE


carne; pune puțină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă cu o jumătate de oră; apoi scoți bucățelele de potârniche, treci sosul prin sită, așezi iarăși totul la foc, adaugi cingerei și ca 50 de gr. de cărnat de porc, puțin fript și scos din maț; lași să fiarbă totul împreună încet, și când va fi fiert și scăzut, dai la masă, scoțând din grăsime, dacă va fi prea gras.

și cu
de car
făină

POTÂRNICHE CU PIUREA DE CASTANE

POTÂRNICHE ÎNĂBUȘITĂ

Jumulește, curățâ, leagă picioarele păsării, fr[illegible] pumi în cratiță cu coapă, morcov, bucheţul, un pahar de vin alb şi zeamă de carne 3 pahare, sare. Pasărea așezat-o peste felii de slănină.

Să fiarbă cât trebue, apoi se servește acoperită cu sosul trecut prin sită şi grăsimea scursă.

Un fasan sau o găină, sunt delicioase pregătite în acelaşi fel.

POTÂRNICHE SPANIOLĂ

După ce ai curățat şi ai legat, rumenești pasărea în unt. Scoate-o. În untul ei faci un rântaș. Adaugi zeamă de carne, sare, piper, bucheţul şi pui pasărea să fiarbă.

În altă parte opărești două pumni de usturoiu, iar în altă cratiță opărești o portocală amară.

Un sfert de oră înainte de a servi, amesteci toate acestea şi servești.

La noi portocala amară neexistând, mâncarea se va dispensa de acest element.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Umple potârnichia cu o tocătură de vițel fiert, slănină, sare, piper. Coace potârnichea şi înfășoar-o într'o subțire felie de slănină. Rumenește într'o cratiță, vreo 15 arpagicuri şi gețin morcov. Pui şi potârnichea ca să se rumenească. Umplă cu un pahar de zeamă de carne şi adaugi ciuperci.

Să fiarbă aproape un ceas şi servește după ce ai luat grăsimea.

POTÂRNICHE „SIERA MORENA*

[illegible] şi acoperă-le cu 100 gr. zeamă de Madera. Acoperă pasările cu fâşii

opărește-le seu arele bulion (v

SITARII

FRIPTURĂ DE SITAR

Sitarul nu trebue să fie de tot pr larna, chiar toamna, poți să-1 ții 2 sau * Jumulește sitarul, fără să-1 pui i cioarele, nici ciocul, spală-1 înainte de peste flacără), apoi scoate-i pipota; ii untru. 11 sărezi, îl piperezi și afară s subțiri de slănină, îl învelești în hârtie turi

SALMI DE SITAR

Curață sitarul cum s'a zis mai su două coapse (să nu tai jos picioarele} cioc, și pune-1 în bucate. Pune bucățile lasă-le să se oaspăt, căci carnea lui este tare. 5 zile la un loc răcoros. în apă fiartă, nu-i tăia nici pi- : a-l spinteca (unii îl trec puțin destinele trebue să rămâie înă- i înăuntru, îl acoperi cu feliuțe i ... ts, taie-1 în patru, doui piepți, și 1; păstrează capul cu gât și cu s într'o crătiță cu slănină tocată, daugă puțină făină: când făina

Fărâmă oasele trupului, rumenește-le în unt, toarnă peste ele zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel» puțin usturoiu, lasă să fiarbă și strecoară această zeamă peste bucățele și pune să fiarbă. Când carnea va fi fiartă și sosul scăzut, scoate bucățile pe taler, pune în sos o linguriță de untdelemn bun și toarnă peste carne. Talerul îl garnisești cu feliuțe de franzelă unse cu intestine prăjite, cum s'a explicat mai sus, cu felii de lămâie și cu felii de limbă fiartă.

Salmiul se poate face și cu friptură rece de sitari; tai jos pieptul, coapsele, gâtul; corpul îl pisezi și-1 pui cu zeama de carne să fiarbă cu puțină ceapă și pătrunjel. Rumenește puțin făina, stinge-o cu vin, pune sare, piper, anime, adaugă zeama în care au fiert oasele, pătrunjel și lasă să fiarbă; bucățelele de carne le pui când sosul este gata. Dai la o parte să stea cald, căci dacă ar mai fierbe, carnea s'ar întări.

Salmiul de rață se face tot așa.

Frige sitarii (curățați cum s'a arătat mai sus),

SITARI CU

înfiri o cratiță cu unt și legați cu slănină subțire; stropește-i, din când în când, cu zeamă de carne, adaugă o ceapă tăiată subțire, și lasă-i să se frigă încet acope- riți. Fă pilaful cu zeamă de carne,

SITARI CU

pune sitari pe taler, acopere-i cu pilaful și toarnă peste pilaf sosul sitarilor fripți. Poți pune sitarii peste

Această pasăre nu se mănâncă niciodată proaspătă, întotdeauna, spre a se fragezi trebue să aștepte 3—4 zile.

Iată o preparație fină:

Jumulește pasărea, dăi sare, piper și coace-o pe jumătate la cuptor în puțin unt. Sitarul să nu fie golit cum se pregătește de obiceiu. Taie repede pasărea, aruncă stomacul, toacă mațele cu ficat de gâscă (foie gras), în cantitate cam cât trei ouă și o linguriță de muștar. Sărează to- cătura și pipereaz-o.

Cratița în care a copt pasărea o pui iar pe foc, pui bucățele de carne și salt-o ca să se coacă pe deplin. Pe când cratița e tot pe foc, stropește pasărea cu un păhăruț de coniac și dăi foc cu un chibrit.

Tragi cratița de pe foc, bucățelele de carne le

pui într’o farfurie pe care o păstrezi la cald si toarnă lichidul în crătița unde a copt sitarul peste untul rămas.

Pui cratița iarăși pe foc iute, amesteci repede și torni acest sos peste sitarul care este trimis la masă.

De jur-împrejur franzelute prăjite.

O delicioasă preparație. Este superioară multor altor pregătiri.

SITARI UMPLUȚI

Cureți sitarul, mațele le toci cu ficatul lui, slănină, pătrunjel, ceapă, 2 gălbenușuri de ouă, sare, piper. Umplí sitarul cu această to- cătură. Coase-i deschizătura și leagă membrele paserei.

într’o cratiță punq sitarul peste felii de slănină și acopere-l cu slănină la fel. Să pâlpâie 15 minute. Apoi umpli cu zeamă de carne, o jumătate pahar de vin alb. Să fiarbă pe foc domol.

Când e gata scoți sitarul pe farfurie și torni deasupra sosul trecut prin sită.,

Tot în felul acesta se pregătește și becaținele.

SITARI CU SMÂNTÂNĂ

Pregătește 3 sitari legându-i și pune-i în cratiță cu unt, sare și ar- deiu roșu. Coace-i, apoi scoate-i și desleagă-i. Pune-i într’o cratiță de argint și ține-i la cald.

In cratita în care au copt, pune 400 gr. smântână dublă să scadă pe jumătate, apoi adaugi din zeama lăsată de paseri, dacă este. Trece sosul prin sită, toarnă-1 peste pasări și servește.

SITARUL CU STRIDII

Umple sitarul cu acest amestec: Mațe tocate;

2 ficați de pui sau de găină tocați;
V2 lingură de ciuperci tocate;
10 gr. de slănină rasă;
% păharut de coniac;
6 stridii fierte

Leagă sitarul cu picioarele înăuntru, înfașă-1 în slănină și rumenește-! în unt. Toarnă deasupra zeama în care au fiert stridiile și smântână acră. Adaugă % lingură esență de sardele sărate (unt cu sardele), puțin pătrunjel tocat, sare, piper și zeamă de lămâie.

Adaugă acestui sos 6 stridii fierte și toarnă peste sitar.

BECAȚINELE

BECAȚINE CU TRUFE

Jumulește-le și pregătește-le tot ca pe sitari, scoate-le intestinele (leapădă numai pipota) și gătește-le ca pe aceia ai sitarului. Taie piep- turiile și coapsele, trupul fărâmă-1, rumenește-1 cu o ceapă tăiată, toarnă peste el zeamă de carne și lasă-1 să fiarbă. Bucățelele pune-lej într’o cratiță cu unt, rumenește-le puțin, pune-le nițică făină.

Stinge cu vin bun, puțină zeamă de carne, adaugă sare, puține cuișoare, pătrunjel tocat și zeama de lămâie. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, apoi curăță 4 gr. de trufe și pune-le într'o cratiță și le așezi în farfurie, sosul îl torni peste trufe, și, după ce va fierbe împreună, torni totul peste bucățile de becațină. Garnisești farfuria cu felioarele de franzelă, unsă cu intestinele și cu felii de lămâie. Dai la masă.

BECAȚINE LA MINUT

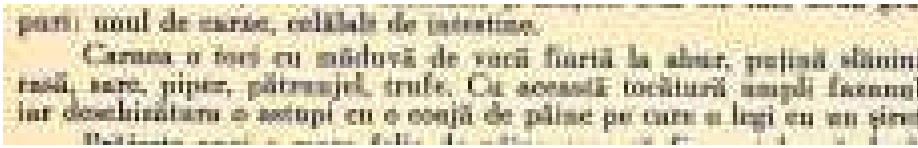
FAZANII

FAZANI FRIPȚI

Fazanul ca și sitarul nu este bun prea proaspăt; trebue finul două sau trei zile. Curățat, îl împănezi, îl sărezi, îl tăvălești într'o hârtie unsă și-l pui la frigare; îl stropești, din când în când, cu unt fierbinte și—l dai la masă, când va fi bine fript, rumen și frumos. Găinușele și cocoșii de pădure (Cocoșarii) se frig tot așă.

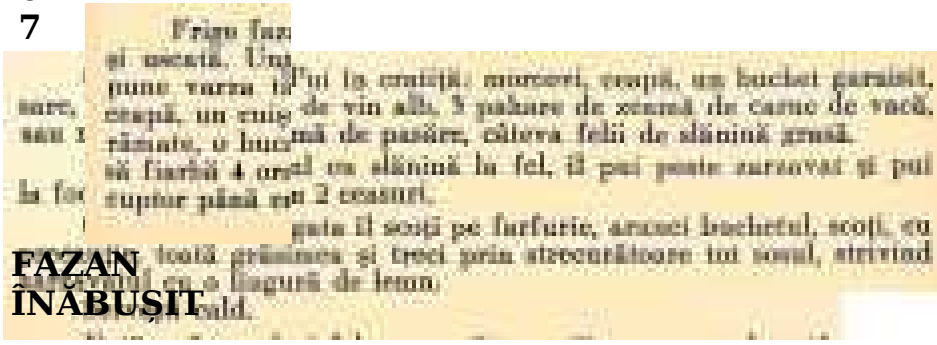
FAZAN UMPLUT

FAZAN M ETERNI Cil



FAZAN CU VARZĂ

FAZAN ÎNĂBUȘIT



Frigu faz
și uscată. Un
pune varza în
sare,
ceapă, un cuiș
rămate, o bucă
să fiarbă 4 ore
la fo
cuptor până
gata îl scoți pe farfurie, arunci buchetul, scoți cu
toată grăsimea și treci prin stecurătoare tot sosul, stri
cu o linguriță de lemn.
cald.

Pui în cratiță, morcovi, ceapă, un buchet garnisit,
de vin alb, 3 pahare de zeamă de carne de vacă,
mă de pasăre, câteva felii de slănină grasă.
ul cu slănină la fel, îl pui peste zarzavaturi și pui
până va 2 ceasuri.

gasca.

Pentru găină, gâscă și curcan, se adaugă la fiert, și un pi
viței sfărâmat zemiu ca să închege sosul. În acest caz mâncarea

FAZAN LA CRATIȚĂ

FAZAN CA LA PRAGA

Curăți un fazan tânăr și fraged, iar ficatul îl pui de o parte. Apoi sfărâmă-l în mojar și introduce-i 200 gr. de „foie gras" tăiat în bucăți cât și ficatul fazanului, sare și piper. Sălță fazanul vreo 7 minute în unt proaspăt sau, mai bine, în untură de gâscă.

Înfășoară pasărea în slănină și pune-o să se coacă în unt sau untură de gâscă cu o ceapă tăiată mărunt. Să pălpâie pe foc cam trei sferturi de oră.

În altă cratiță fă în unt, un pilaf cu 250 gr. orez. Când dai la masă

Fundul cratiței în care a copt pasărea îl presari cu paprica dulce și torni o jumătate pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi, apoi adaugi un pahar de smântână. După câteva minute de fierbere treci sosul prin sită și pi-i la cald.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul deasupra sau într'o sosieră, iar orezul îl aduci pe altă farfurie.

Orezul poate fi înlocuit cu cartofi copți în unt cu ceapă.

FAZAN CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi fazanul legat în unt cu o ceapă tăiată în bucăți mari. Cum s'a gătit stropește-l cu câteva linguri de vin alb. Apoi îl scoți din cratiță, îl deslegi și-1 tii la cald.

In cratița unde a fiert adaugi 300 gr. smântână și 3 Unguri zeamă de carne.

Să fiarbă vreo 5 minute storcând deasupra și zeama unei jumătăți de lămâie.

Pui din nou fazanul în cratiță și-i torni deasupra smântână trecută prin strecurătoarea de metal.

PIEPTII FAZANULUI

Umpli un fazan cu slănină rasă, sare, piper și puțină coajă de trufe. Înteși fazanul în slănină și îl fierbi în cratiță. De cum e gata îi scoți amândoi piepții si le iei pielea. Le pui pe farfurie și servești după dorință, cu ciuperci, piurea de castane, piurea de telină, sos Sou- bise, etc.

FAZAN FĂCUT PĂRJOALĂ

Scoți piepții fazanului cu vârfurile de aripi; le dai sare, piper și-i tăvălești în făină; apoi în spumă de ou și în miez de pâine de curând fărâmițat. Să fie copți în unt.

Pui pe farfurie, torni puțină zeamă de carne bătută cu unt proaspăt.

Se poate alătura mazăre boabe făcută în unt.

FAZAN REGAL

Cureți fazanul, pui ficatul de o parte, îl sărezi și-1 piperezi înăuntru, îl stropești cu coniac apoi îl umpli cu următoarea tocătură:

60 gr. -slănină prospătă rasă, o trufă curățată și tocată, ficatul fazanului și 150 gr. de ficat (foie gras). Toci toate acestea împreună, pui sare, piper și nucșoară rasă. Legi pasărea, o înfășii în slănină și o fierbi în cratiță.

In altă cratiță pui vreo 5 trufe curățate și tăiate în feliuțe, adaugi unt proaspăt, sare, piper și zeamă de vițel sau de vacă. Să stea pe mașină la cald fără să fiarbă.

In altă parte tai 6 felii de ficat (foie gras), le dai sare și piper, le treci prin făină și le saltă în unt proaspăt în tigaie.

Atunci scoți fazanul din cratița lui, îl desfeși de slănină; îi scoți piepții cu aripile, scoți picioarele cu totul, adică cu partea de sus, desparți picioarele în doua dela încheietură.

Piepții și picioarele le așezi într'o cratiță de pământ fierbinte punând printre ele feliile de

ficat. Acoperi cu umplutura fazanului și pe deasupra trufele fără zeamă.

In cratița în care s'a făcut fazanul, torni un pahar de vin de Ma- derâ, adaugi zeama dela trufe și lași să fiarbă puțin. Apoi torni peste fazan. Acoperi cratița și o ții la cald câteva minute înainte de a dă la

FAZANUL „SFÂNTA ALIANȚĂ“

In toate cărțile de bucătărie se spune că această mâncare este opera marelui gastronom care a fost Brillat-Savarin. Este o mâncare complicată pe care nu multă lume ar putea-o executa. Este mai mult o rețetă pentru marile birturi.

Umpli un fazan tânăr cu următoarea amestecătură: Carnea dela doi sitari fără oas e, slănină rasă, măduvă de vacă, trufe curățate, tăiate în patru și săltate în unt. Sare și piper. Totul tocat.

Leagă sitarul, înfășură-1 în slănină și pune-1 la frigare.

In altă parte iei mațele și ficații sitarilor cât și 2 trufe pisate și faci o tocătură în care vei pune puțină slănină rasă, o sardea (anchois) desărată trecută prin sită și o bucată de unt proaspăt.

Acest amestec pune-1 pe o bucată de coajă de pâine de mărimea fazanului, când fazanul e copt pe două treimi treci sub el această pâine.

După ce pâinea a fost stropită cu zeama fazanului, scoate pasărea pe farfurie cu pâinea sub ea și pune, de jur-împrejur, felii de por-

Această mâncare figurează, cu laude, în cartea lui Brillat-Savarin, intitulată: „La Physiologie du gout“.

FAZANUL VICTORIA

Se lucrează exact ca și fazanul „Suvaroff“ care figurează la acest capitol.

Singura deosebire: îl pui în cratiță fără a lipi capacul, apoi se garnisește cu câteva felii de ficat (foie gras) făcute în unt proaspăt.

FAZANUL SUVAROFF

Umple fazanul cu un amestec de trufe și ficat „foie gras“.

Leagă-1 cu picioarele în corp, înfașă-1 cu slănină grasă și pune-1 la cuptor 45 minute.

Scoate-1, desleagă-1 și pune-1 într'o cocotă de pământ cu 8 sau 10 trufe curățate și ușor rumenite în unt.

Pune în cocotă vin de Madera și zeamă de viței.

Scoate și trece prin sită deasupra fazanului. Pune capacul, lipe- ște-1 și sfârșește să coacă la cuptor.

FAZANUL „DERBY[4]

Umple fazanul'cu un amestec de orez, „foie gras" și trufe. Pune la cuptor. După 35 minute adaugi vin de Madera și lași să se mai coacă IV2 oră. Stropești meru cu zeama dinăuntru.

Termini cu un sos de vin de Porto.

FAZANUL TIGĂNESC

Cureți pasărea, o legi și o înfeși în slănină grasă; apoi o pui în cratiță cu unt proaspăt și o bagi în cuptor.

Când s'a copt, o scoti, o tii la cald, iar în cratița în care a copt pui smântână acră. Amesteci pe marginea mașinii ferind ca nu cumva să fiarbă.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul acesta deasupra și servești.

SALMI DE FAZAN

, Frige la frigare 2 fazani, după ce s'au răcit, taie-i și așează-le într'o cratiță carnurile. Într'o piuliță pisează-le oasele, pielițele și tot ce a mai rămas dela pasări, apoi adaugi 200 gr. vin de Madefa și 500 gr. zeamă de carne și legume. Fă să scadă pe jumătate și adaugă 800 gr. sos spaniol. Să scadă 15 minute pe colțul mașinii, apoi spumează și scoate grăsimea.

Treci sosul prin sită, jumătate toarnă-1 peste fazani, iar jumătate rezervă-L

încălzește fazanii fără să fiarbă, pune împrejur franzele prăjite și toarnă deasupra sosul care a fost rezervat.

RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

RAȚĂ SĂLBATICĂ

Pune-o la frigare fără slănină, numai sărată și

RAȚĂ SĂLBATICĂ MÂNCARE

pipérată; stropește-o cu unt. Când va fi friptă, pune în interiorul ei o lingură de untdelemn bun și zeama dela o lămâie, sare, piper și puțină zeamă de

Freacă bine rata pe dinăuntru (după ce o speli) și pe dinafară cu sardele, cu sare, cu piper și ienupere pisate; las-o să stea 24 de ore. Apoi ópărește-o cu marinată fierbinte. Scoate-o, leagă-i felii de slănină pe piept și pune^o într'o cratiță cu unt; rumenește-o și adaugă-i puțin din marinată și zeamă de carne; las-o să cază și când vei da-o la masă amestecă în sos smântână.

Curăță rața, tai-o bucățele și pune-o la foc cu rădăcini de pătrunjel, unt, vreo 40 de măsline spălate în apă caldă și cu sâmburii scoși, un păhărut de vin alb bun, o felie de lămâie, zeamă de carne, piper, arome și o lingură de pesmet. Acoperă bine și lasă să fiarbă încet. Nu trebue să amesteci cu lingura; mai bine să scuturi cratița.

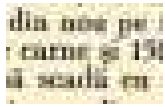
SALMI DE RAȚĂ SĂLBATICĂ

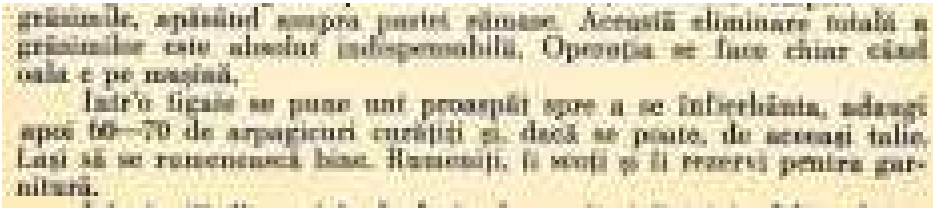
Pune pe foc să scadă și adaugă 800 gr. zeamă de carne (3 părți țel și 1 parte vacă). Pune 20 minute să palpâe pe colțul mașinii, apoi spuma și trece sosul prin strecurătoare.

Să scadă până ce numai lingura fără coadă va fi mascată de

DROPIA „ERACLE MARATHEA“ napi, — de pildă:

RAȚĂ SĂLBATICĂ CU MĂSLINE

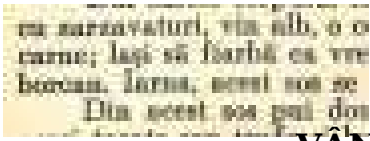




DROPIE FRIPTURĂ

Trebuie cade în castronașul (o lingură); alții în loc e ; friptură. vește separat.

DROPIE MÂNCARE

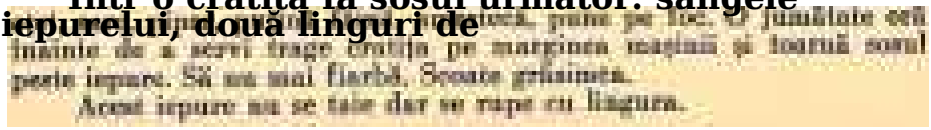


VÂNATUL CU PĂR

IEPURELE MACEDONEAN foarte gustoasă.

piper și pune la dacă e bătrân 8.

Într’o cratiță fă sosul următor: sângele iepurelui, două linguri de



IEPURE COVRIG

Răsucește iepurele cu capul la cóadă făcut co' stă poziție și rumenește-1 în unt pe ámándouă p într'o cratiță mai mare.

Rumenește 2 cepe, un rântaș cu făină; umplé și vin negru în părți egale, toarnă sosul pe iepure, ! și câteva bucăți de șorici de porc.

Toacă mărunt ficatul și plămânii cu o buca mură de pătrunjel și puțină ceapă crudă, subtiezi lingurită de

SIEVEN (CIVET) DE IEPURE

Iată mâncarea cea mai populară făcută în Sunt, totuși, felurite maniere de a-1 pregăti. Am < rețetele ce am găsit, preparația ce urmează, pe car văr, excélentă.

Scoate sângele iepurelui și păstrează-1 punând spre a nu se coagula.

Pune apoi într'o cratiță, o bucată de unt pe mai întâiu; apoi pui să se rumenească vreo 24 arp; costiță afumată tăiată în bucăți. Scoți din cratiță mente și le păstrezi la cald. În locul acestora pui i tăiat în bucăți, l-ai sărat și l-ai piperat.

Rumenește-1 în cratiță cât mai mult.

Când toate bucățile s'au rumenit, presară déj făină, amestecî neîncetat până ce se rumenește și un păhăruț de coniac, căruia îi dai foc.

Când s'a stins coniacul pui vrig, leagă-1 în aceărțile, apoi așează-1 ; cu zeamă de carne sare, piper, buchétul tă de slănină, o Franța, din iepure, combinat , din toate e o socotim, în ade- înăuntru puțin oțet ! care o înfierbân ți agicuri și 250 gr. de ambele aceste ele-

IEPURE CU SOS

Marinează coapsa de iepure timp de 24 ore, împăneaz-o cu slănină și pune-o la cuptor cu unt.

Rumenește apoi ceapa tăiată în unt, taie puți] rumenește o lingură de făină scoate-o, săreaz-o, iă coaje de lămâie, de vin si

carnea va fi aproape fiartă, treci sosul prin sită, îi adaugi vreo două linguri de smântână; torni acest sos peste carne și mai lași să fiarbă puțin. (Unii pun în sos și vreo două murdele bine uscate).

în cu o sfurlcică, cu- Puneți la frigare și unge-l cu unt sau cu zeamă de lămâie și cu untdelemn.

Dacă iepurele e mai bătrân, fieri un sos cu două linguri de untdelemn, oțet sau zeamă de lămâie și puțină zeamă de carne și ungi friptura mereu cu dânsul, având grijă de a avea un vas sub friptură pentru a strânge acest sos pe care îl vei servi cu friptura.

Taie spinarea de iepure în felii și le pune într'o cratiță cu unt după ce le-ai sărat și piperat. Pune unt și deasupra feliilor. Când s'au rumenit scoate untul și înarmă sos spaniol, adică un sos făcut din zeamă de viței și zeamă de vacă în proporție: de trei ori vaca și odată vițelul. Pe când fierbe carnea se adaugă: muștar, cimbru, dafin, pătrunjel. Când va fi pe foc, adaugi și vin roșu.

Aproape de a da la masă, ia o parte din sosul escalopelor, îl amestecă cu sângele rezervat al iepurelui amestecă bine apoi toți amestecul în cratiță unde se află fiarbă și servește.

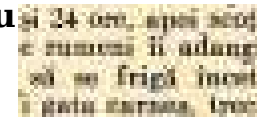
FRIPTURĂ DE IEPURE

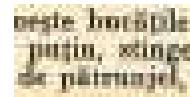
Ia spinarea cu pulpele dinapoi, leagă pulpe] ră|ă pielița, iar iepurele împănează-l cu slănină.

ESCALOP DE IEPURE CU SÂNGE

IEPURE LA FRIGARE, MOD ITALIAN
FRIPTURĂ DE IEPURE MARINATĂ

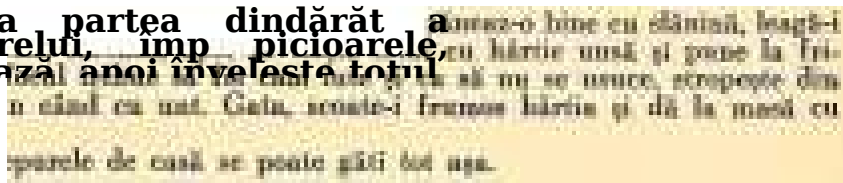
Marinează partea dindărăt a iepurelui cu otet și cu telină, ceapă, zarzavatul cu care s'a marinat, sare, piper. Lași încet, stropind mereu cu zeamă de carne. Când va 1 sosul prin sită, îi amesteci două linguri de smântână, câteva picături





IEPURE CU MĂSLINE

Ia partea dindărăt a iepurelui, împ picioarele, sărează apoi înveleste totul



spălate bine în apă fiartă și cu sâmburele scos, o feliuță de lămâie, o cepușoară, sare, piper, și lasă să fiarbă bine acoperit. Când la masă, scoți rădăcinile de pătrunjel. Dacă ai sânge, îl amesteci în sos puțin mai înainte de a da la masă și lași să mai fiarbă ca să nu fie sosul roșu.

Taie Epurele bucăți (bucățele bune), pune-le să se rumenească în slănină tocată; iar vârfurile dela coaste și oasele dela pulpe, le sdro- bești și le rumenești aparte în altă cratiță; apoi le pui zeamă sau apă și lași să fiarbă cu nițel pătrunjel, sare, piper boabe, o feliuță de lămâie; Când bucățile cele bune vor fi rumenite, adaugi o lingură bună de făină, o rumenești puțin, stingi cu o jumătate de pahar de Madera sau vin bun alb, puțină zeamă de carne și tragi la o parte. După ce oasele sdrobite și rumenite, vor fi fiert că un ceas, le treci prin sită, adaugi zeama lor la mâncare și lași să fiarbă încet. Prăjești feliuțe de franzelă subțiri în unt, garnisești fundul talerului, scoți bucățelele de carne peste ele, amesteci în sos o linguriță de untdelemn, torni sosul peste carne și dai la masă.

IEPURE GĂTIT NEMȚEȘTE

Pune într'un castron două pahare cu apă, un pahar de oțet, puțin morcov, țelină, o ceapa împănată cu cuișoare, sare, foaie de dafin. Pune înăuntru bucățele de iepure și lasă-le 24 de ore. Scoate carnea și pune-o la foc cu unt sau cu untdelemn, rumenește-o, rn menește și o lingură de făină și adaugă zarzavatul din marinată; lasă puțin și apoi adaugă zeama de carne și puțin din zeama unde s'a marinat carnea, puțin piper; lasă să fiarbă. Când carnea este fiartă, scoate pe taler, strecoară sosul prin sită, adaugă două linguri de smântână și dă la

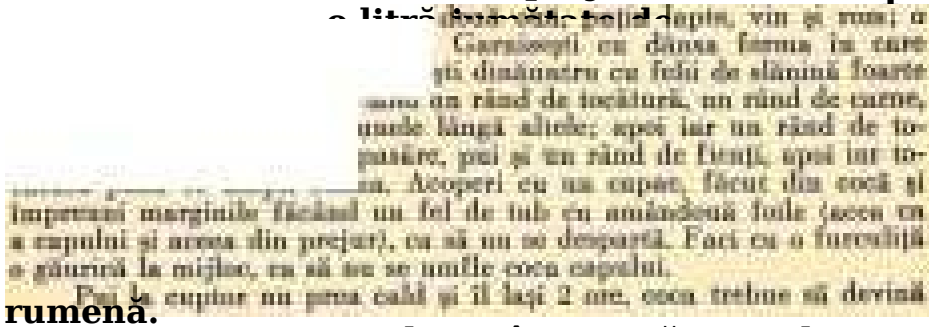
PATEU DE IEPURE

Tai mușchii iepurelui feliuțe lungi, groase ca degetul, curățite bine de ori și ce pieliță; o toci mărunt carnea dela pulpe și mai amesteci într'însa puțină carne de porc. Pui într'o tigaie unt, o pui pe foc, nu iute, și când untul va fi fierbinte, așezi în el feliuțe de mușchi și le sărezi, le lași să se frigă cu încetul ca un sfert de oră; să nu se rumenească. Le scoți și tot în momentul acela (bagi de seamă să fie prăjit), mai adaugi

puțin unt și pui tocătura; o lași asemenea să se prăjească (amesteci mereu) pe un foc potolit ca un sfert de oră, îi adaugi sare, piper, puțin usturoiu, arome, pătrunjel, puțină ceapă rumenită, tăiată foarte subțire și ciuperci tocate mărunt. înainte de a scoate tocătura dela foc, pui în ea ficat de vacă ras, lași puțin până ce pierde fața roșiatică. Scoțând tocătura dela foc, amesteci în ea un păhăruț de coniac.

Pe când aceste cărnuri se frig, taie o litră de șuncă fiartă, feliuțe pătrate și lungi, foarte subțiri și slănină tot așa. Dacă ai ficați de pasăre, îi tai bucăți. îi lași puțin la foc până ce schimbă fața.

Când toate acestea sunt prăjite, faci o foaie cu



rumenă.

Acest pateu trebue în urmă umplut cu gelatină (piftie) și aceasta se face în modul următor:

pătrunj

el,

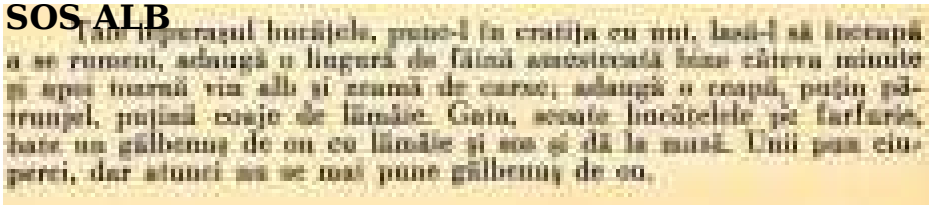
uci

fici bătând-

voiești sa coci pateul și o căptușeș subțiri și în urmă umpli punând n șuncă și

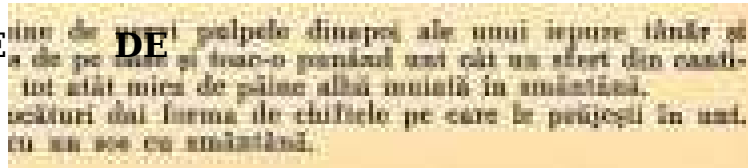
slanina, feliuțele încheagă; apoi îi scoți grăsimea, o nea să se răcească puțin și pateul,

IEPURE DE CASĂ CU SOS ALB



SIVEU DE IEPURE CU PRUNE SAU CASTANE

COTLETE DE IEPURE



IEPURELE VÂNĂTORULUI

Taie muschiul spinării iepurelui în bucățele foarte mici cât alună, dă sare și piper, apoi pune aceste bucățele într'o cratiță cu untdelemn și unt spre a le sălta.

Când aceste bucățele sau copt, scoate-le pe o farfurie și ține-le

RIOARĂ

FRIPTURĂ DE

Marinează bucata de carne, las-o chiar mai multe zile în marinată, apoi scoate-o, șterge-o, lasă să se zvânicească, leag-o cu o sforicică, înpănează-o, învelește-o într'o hârtie unsă și pune-o la frigare. Vei stropi-o, din când în când, cu unt sau cu untdelemn.

Când va fi gata, scoate-i hârtia, taie-o felii și dă-o la masă cu un sos picant.

Se poate pune și la cuptor și chiar în cratiță cu unt sau slănină și sare; trebue însă foc sub cratiță și peste cratiță.

STUFAT DE

ă marinată, leag-o cu o sforicică, pune-o

unsoare și o pasare ce vom face, ca să scoată pe foc. Acolo adaugă 150 gr. zeamă de carne, 2 linguri de sos tomat și pătrunjel tocat.

ciuperci proaspete sau uscate. Acoperă și lasă să fiarbă carnea va fi fragedă și sosul scăzut.

MUSCHIU DE CĂPRIOARĂ GĂTIT ENGLEZESTE

Marinează muschiul de căpr
felii groase de un deget, bate-le pu
topit și rumenește-le pe un foc iute

Când nu vor mai avea nu
pune-le cu furculița pe farfurie, sărându-le și piperându-le. Apoi iar tigaia la foc, toarnă în ea, peste sosul scurs din carne, un pahar de vin negru, 3 linguri de dulceață pentru de coacăze. Lasă să fiarbă până ce se îngroașă sosul. Îl torni peste carne și dai la masă.

COSTIȚE DE CĂPRIOARĂ VÂNĂTOREȘTI

Coace în unt costițele, pune-le în farfurie și acopere-le cu un sos din ceapă rumenită în unt și „Sos Poivrade".

Acest sos se face din sos spaniol, mult piper și zeamă de carne.

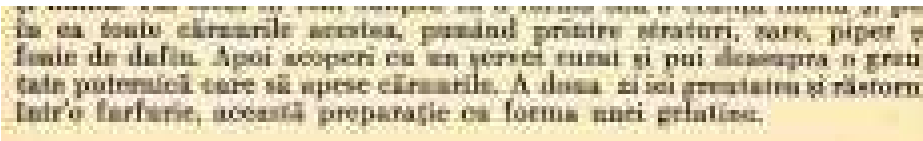
COSTIȚE DE CĂPRIOARE GERMANE

COTLETE ȘI MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ

Cotletele si muschiul se pregătesc astfel: după ce a fost mariňată carnea și împănată cu slănină, pune-o la fiert în linguri de bulion, ceapă, buchetul, felii de morcov. După ce s'au gătit, lasă să se răcească

MISTREȚUL

CAPUL DE MISTREȚ streț tânăr e delicios pregătit în felul acesta:


în ea toate cărnurile aceatea, punând printre straturi, sare, piper
foaie de dafin. Apoi acoperi cu un șervet curat și pui deasupra o gre
tată potrivită care să apese cărnurile. A doua zi iei grenatinu și răstorn
într'o farfurie, această preparație cu forma unei gelatine.

COTLETE DE MISTREȚ

XXVI. MARINATELE

MARINATĂ DE PIEPT DE CURCAN

La câțiva pieptă de curcan, sărează-i, unge-i bine cu unt și pune-i la cuptor să se frigă la foc domol. Apoi scoate pieptă, lasă-i să se răcească, stoarce peste 4 pieptare, să zicem, zeamă dela 20 lămâi mari aruncând semințele, torni 1 litru de untdelemn de salată, dai sare și piper.

Taie pieptă foarte subțiri cât și felioțe de lămâie. Apoi pune totul în untdelemnu cu zeamă de lămâie. Pune în borcane și păstrează pentru iarnă. Se poate consuma și imediat.

MARINATĂ DE IEPURE

Se curăță picioarele de dinapoi ale iepurelui și muschiul spinării și mărunțește în vin, sare, nucșoară și zahăr, timp de 24 ore.

După acest timp scoate carnea, așează-o într'o tavă, după ce ai pus pește cu unt pătrăpit și așează la cuptor. Când a fost friptă scoate-o și lasă să se răcească, apoi așează carnea în borcane, carnea fiind tăiată în felii. Peste aceste felii torni oțet amestecat cu untdelemn pe care l'ai fiert prealabil cu mărșoară, zahăr, frunză de dafin, făină, sare, ardei pisată. Așezarea se face astfel: un rând de carne, un rând de zarzavaturi și felii de lămâie, alt rând de carne și așa mai departe până la sfârșit. Torni oțetul după ce s'a răcit. I ele urmărește în gură.

MARINATĂ DE CĂPRIOARĂ

MARINATĂ DE RACI

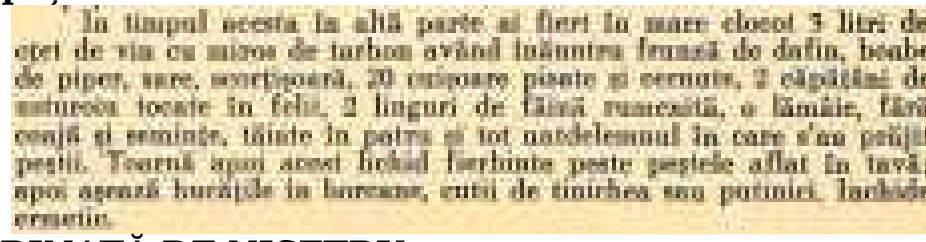
și tăvălește-le prin făină amestecată cu sare cât trebue. Pune cozile într'o tigaie mare sau într'o tavă ca să se prăjească în untdelemn.

După ce s'au prăjit toate cozile și picioarele, mai 3 litri de oțet, torni în ul toată grăsimea racilor, foi de dafin, piper boabe, cățel de usturoiu, zahăr. Pune acest oțet pe foc să fiarbă. Apoi lasă-l să se răcească.

MARINATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE

MARINATĂ DE MORUN

” In cratiță pui alt untdelemn si tot astfel pâna ce se va fi prajit tot pestele.

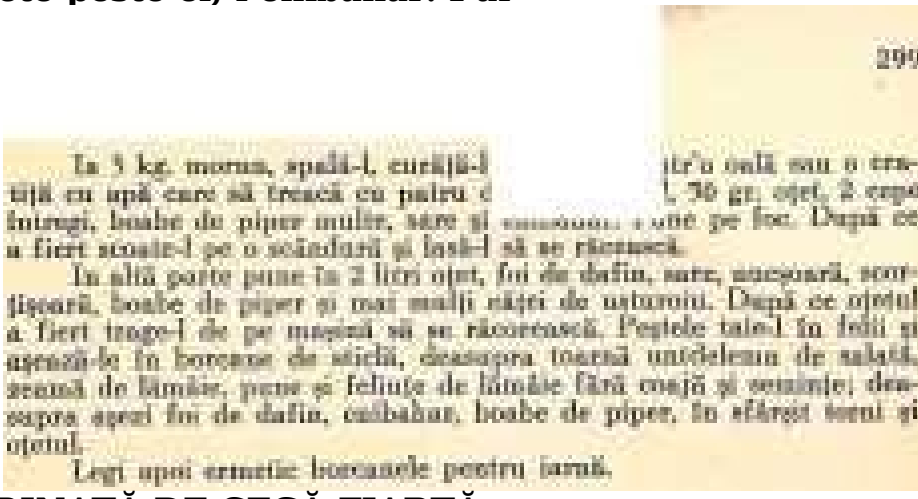


În timpul acesta în altă parte ai fiert în mare clocot 3 litri de oțet de vin cu miros de tarbon având înăuntru frunză de dafin, boabe de piper, sare, sevrigioară, 20 cuișoare pisate și cernute, 2 căpățâni de usturoiu tocate în felii, 2 linguri de tărâță rumenită, o lămâie, tăiată conjă și semințe, tăiate în patru și tot untdelemnul în care s'au prăjit peștii. Toarnă apoi acest hichiș fierbinte peste peștele aflat în tavă, apoi așează hurățile în lungime, cutii de tinichea sau putineiu. Închide ermetic.

MARINATĂ DE NISETRU

MARINATĂ DE CARACUDĂ

MARINATELE
MARINATĂ DE MORUN FIERT
degete peste el, i enibahar. Pui



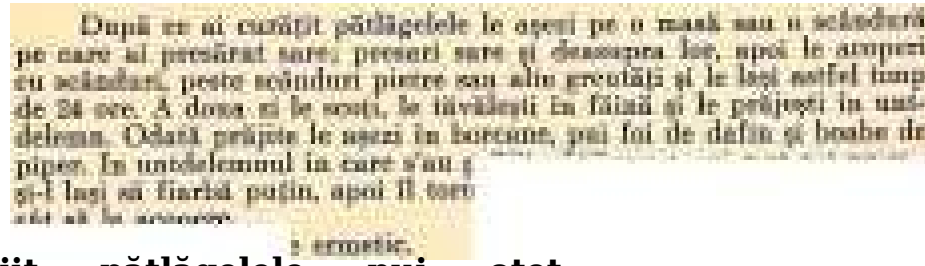
MARINATĂ DE CEGĂ FIARTĂ

MARINATĂ DE SCRUMBII FIERTE

MARINATĂ DE GUVIZI DE MARE FIERȚI

MARINATĂ DE PĂSTRĂVI FIERȚI

PĂTLĂGELE VINETE MARINATĂ



După ce ai curățit pătlăgelele le speri pe o masă sau o scândură pe care ai presărat sare; presari sare și deasupra lor, apoi le arunci cu scândură, peste scândură pietre sau alte greutăți și le lași astfel timp de 24 ore. A doua zi le storci, le învălești în făină și le prăjești în untdelemn. Odată prăjite le speri în borcane, pui foi de dafin și boabe de piper. În untdelemnul în care s'au p
și-l lași să fiarbă puțin, apoi îl torn
cât să le acopere.

ț ermetic.

prăjit pătlăgelele pui otet cât voiești ai, cât mai fierbinte, peste pătlăgele

XXVII. CONSERVE PENTRU IARNĂ

ARDEI UMPLUȚI CU VARZĂ ROȘIE

Curățește ardeii în apă sărată și lasă-i să se răcorească. Apoi se umple cu varză roșie astfel preparată:

Se taie varza subțire, se curățește în apă sărată, se scurge bine apa într'o sită și se adaugă muștărin și sare de bucătărie după gust, apoi se umple ardeii. Aceștia se pun în borcane până se umple de tot, apoi sunt închiși ermetic și se fierb la „Bain-Marie" 5 minute.

LEGUMELE IN SARAMURĂ

Puteți conserva legume în cantități dorite de fiecare. Dar bine înțeles castraveții domină prin număr.

1) castraveți speciali; 2) ardei lungi; 3) gogoșele; 4) banc; 5) varză roșie tăiată în patru; 6) varză albă tăiată la fel; 7) foale țuțărăi; 8) usturoiu; 9) pepeni verzi mici; 10 rămurei de mărar; 11) ramuri de jelină; 12) cimbru. Din altă parte pregătiți apă cu atâta sare cât vă e gustul.

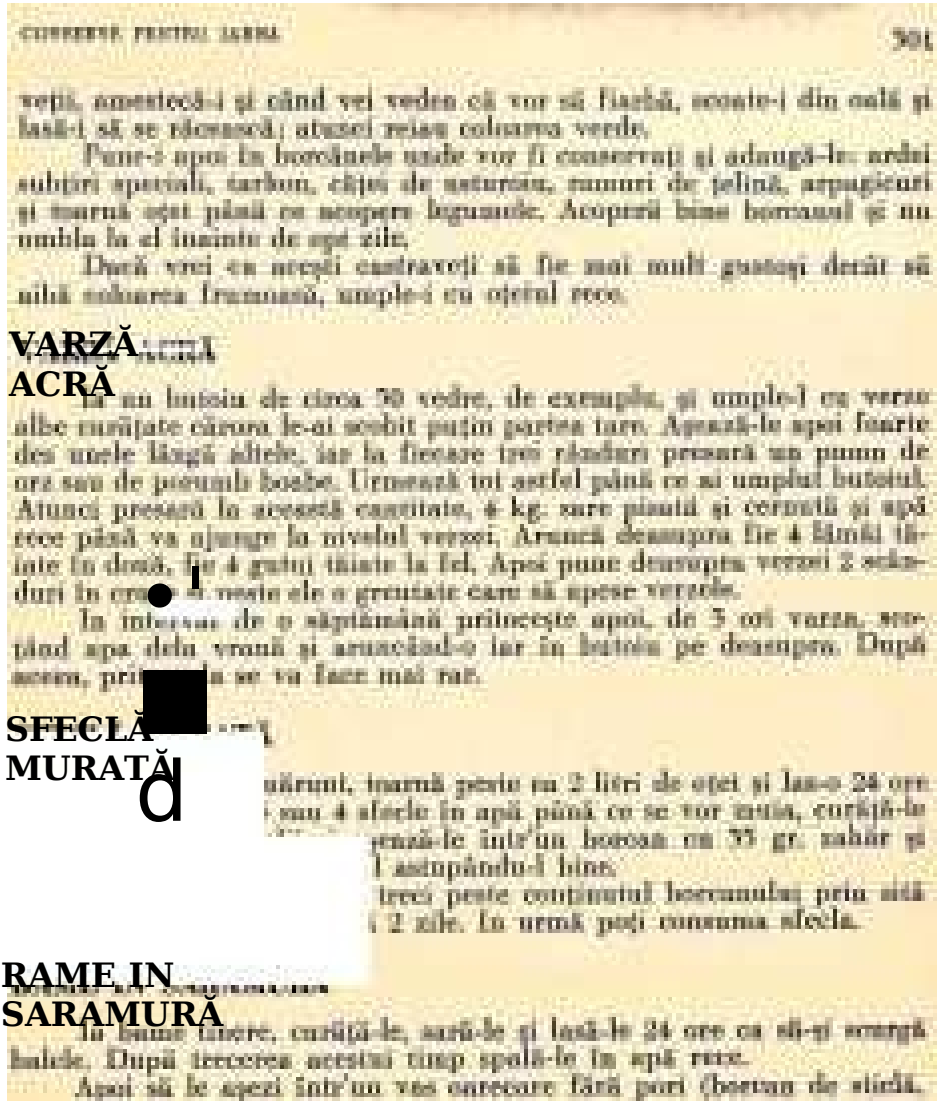
Toate aceste legume asortezate le introduceți într'un butoiaș până ce îl umpleți, apoi turnați apa sărată care va trebui să acopere legumele. Astupați butoiul cu fundul său ca să fie ermetic închis. Lăsați-l să se odihnească o săptămână, apoi încercați să-l rostogoliți câteva prin curte. Peste o lună

VARZĂ ROȘIE

MURĂTURI IN OȚET

— Iă _câți castraveciori dorești, — de pildă 5 kg., — îi cureți, le tai

porcu[illegible] o strachină și presară doi pumni de sare și lasă-i 24 ore. În timpul acesta întoarce-i ca să fie toți în contact cu sarea. Apoi scurge-i de apă și înșiră pește ei ojți fierbinte până ce-i acoperi. Acopere vasul și lasă să stea 24 ore. Atunci se vor îngălbeni. După 24 ore, scoți și-l pui pe un foc tare. În acest chocot, aruncă castra-



CONSERVE PENTRU IARNĂ 301

veți, amestecă-i și când vei vedea că vor să fiarbă, scoate-i din oală și lasă-i să se răcorească; atunci reiau colnarea verde.

Pune-i apoi în borcănele unde vor fi conservați și adaugă-le: ardei subțiri speciali, tarhon, cățel de usturoiu, mărar de țelină, aspugieuri și tarnă oțet până ce acoperi legumele. Acoperă bine borcanul și nu umbla la el înainte de opt zile.

Dacă vrei ca arcești castravoți să fie mai mult gustoși decât să aibă culoarea frumoasă, umple-i cu oțetul rece.

VARZĂ ACRĂ

Ia un butoiu de circa 30 vedre, de exemplu, și umple-l cu verze albe curățate cărora le-ai scobit puțin gurtea tare. Apoi așază-le apoi fiarie deș unele lângă altele, iar la fiecare trei rânduri presară un pumn de orz sau de porumb boabe. Urmează toi astfel până ce ai umplut butoiul. Atunci presară la această cantitate, 4 kg. sare pisată și cernută și apă rece până va ajunge la nivelul verzei. Aruncă deasupra fie 4 lămâi tăiate în două, fie 4 guturi tăiate la fel. Apoi pune deasupra verzei 2 scânduri în cruce și veste ele o greutate care să apese verzele.

În interval de o săptămână primește apoi, de 3 ori varza, scoțând apa dela vrană și aruncând-o iar în butoiu pe deasupra. După aceea, pri[illegible] se va face mai rar.

SFECLĂ MURATĂ

[illegible]ărunt, înșiră pe ață și las-o 24 ore [illegible] sau 4 sfecle în apă până ce se vor înmuia, curăță-le [illegible]ează-le într'un borcan cu 35 gr. zahăr și [illegible] astupându-l bine.

[illegible] treci peste conținutul borcanului prin sită [illegible] 2 zile. În urmă poți consuma sfecla.

RAME IN SARAMURĂ

[illegible]

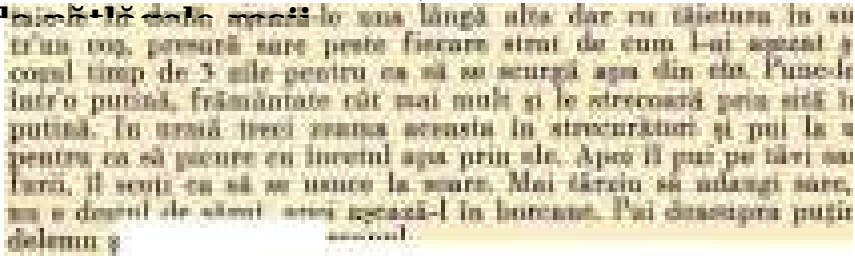
În luna lunie, curăță-le, sară-le și lasă-le 24 ore ca să-și scurgă balele. După trecerea acestui timp spală-le în apă rece.

Apoi să le așezi într'un vas oarecare fără pori (borcan de sticlă,

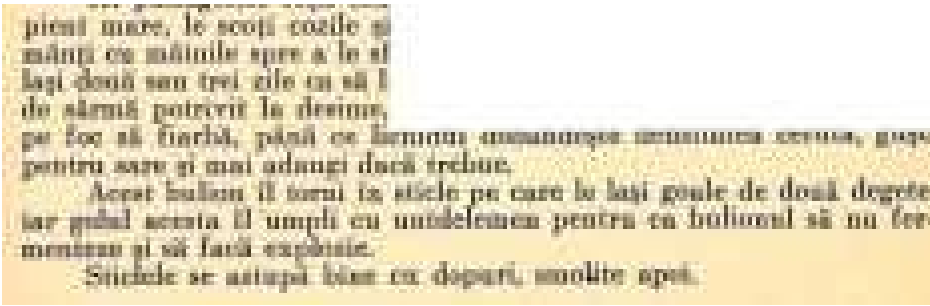
mereu până ce va scade și va deveni compact.

BULIONUL

După ce ai spălat bine și ai eurăfat o cantitate



BULIONUL LICHID



PĂTLĂGELE ROȘII ÎNTREGI

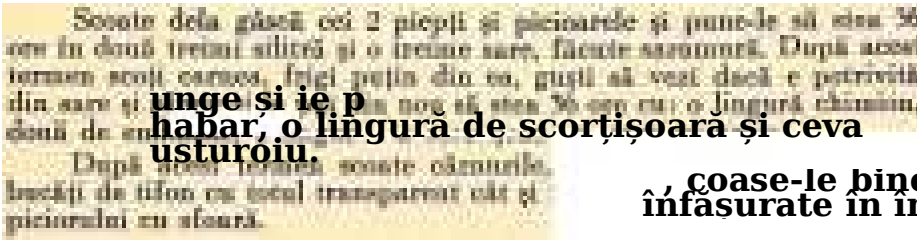
Ia pătlăgele bine coapte și mari, ia și o rând de pătlăgele, unul de sare și tot astfel pi Acoperă Dine. Când vei scoate .din ele pentru

ARDEI GRAȘI IN UNTDELEMN

FECULA DE CARTOFI

BUJENIȚA DE EPURE

PASTRAMA DE GÂSCĂ


Scoate dela gâscă ceî 2 picpți și picioarele și pune-le să stea 36 ore în două treimi silitră și o treime sare, făcute saramură. După acest timpu scoți carnea, frigi puțin din ea, guști să vezi dacă e potrivită din sare și [illegible] nou să stea 36 ore cu o lingură chimion, două de ardei [illegible]
După acest timpu scoate cărnurile, bucăți de tifon cu ață transparentă cât și piciorului cu sfoară.

unge și ie p habar, o lingură de scorțișoară și ceva usturoiu.

, coase-le bine înfășurate în în

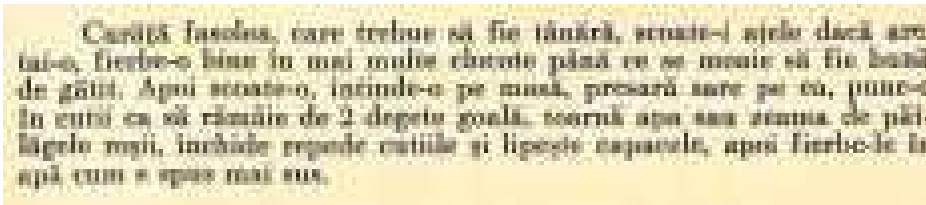
PĂTLĂGELE

Taie în două și în lungime pătlăgelele, sărează-le înăuntru, după ce le-ai tăiat cozile pătlăgelelor scurt de tot; lasă-le să se odihnească două ore. Apoi spală-le de două-trei ori cu apă și pune-le iarăși să stea ca să se scurgă apa. Într'o tavă pune pe foc untc lelemn de salată și prăjește ușor și pe o parte și pe alta pătlăgeaua. Scoate-le pe farfurie să se răcească. Apoi așează-le în cutii de tinichea rămânând cutia goală cam de două degete. Toarnă deasupra apă sau zeamă de pătlăgele roșii, închide imediat cutiile, lipind capacile ermetic, și fierbe-le în apă clocotită. Cutiile să intre în apă și numai 2—3 centimetri să rămâie afară.

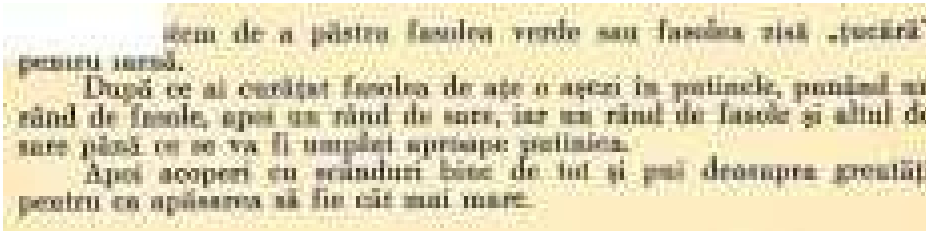
Apa să scadă, fierbând, cam de 2 degete.

DOVLECEI

FASOLE VERDE


Curăță fasolea, care trebuie să fie tânără, sfarâ-i ajele dacă are
tai-o, fierbe-o bine în mai multe ehimeie până ce se moaie să fie bună
de gătit. Apoi scoate-o, întinde-o pe masă, presară sare pe ea, pune-o
în cutii ca să rămâie de 2 degete goală, toarnă apa sau zeama de păs
lăgele mai, închide repede cutiile și lipește capacele, apoi fierbe-le în
apă cum e spus mai sus.

FASOLE VERDE IN SARE


ește de a păstra fasolea verde sau fasolea zisă „țucără"
pentru iarnă.
După ce ai curățat fasolea de ațe o așezi în putinele, punând un
rând de fasole, apoi un rând de sare, iar un rând de fasole și altul de
sare până ce se va fi umplut aproape putinica.
Apoi acoperi cu scânduri bine de tot și pui deasupra greutăți
pentru ca apăsarea să fie cât mai mare.

FASOLE VERDE IN OȚET

PĂTLĂGELE VINETE UMPLUTE grași și sare și umpli pătlăgelele prin deschizătura practicată fără să fi despărțit pătlăgeaua în două bucăți. Apoi, spre a nu cădea umplutura, legi pătlăgelele cu frunze de felină.

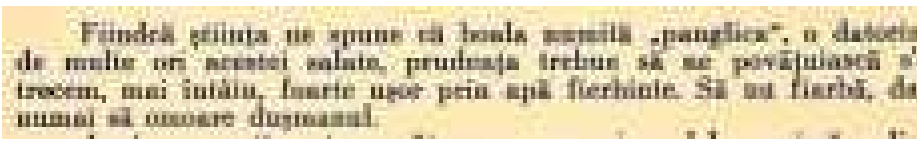
Așezi pătlăgelele în borcane, torni deasupra oțet fiert și presări

ALCOOL DE PORTOCALE ȘI LĂMÂI VIȘINATĂ

XXVIII. SALATE PENTRU FRIPTURI

SFATURI ȘI LĂMURIRI

SALATĂ DE LĂPTUCI


Fiindcă ştiinţa ne spune că boala numită „panglica", o dăsetă
de multe ori această salată, prudenţa trebue să ne povăţuiască s
trecem, mai întâiu, foarte uşor peria apă fierbinte. Să nu fiarbă, d
numai să omoare dugmanul.

SALATĂ DE MARULE

SALATĂ DE SPARANGHEL

delemn.

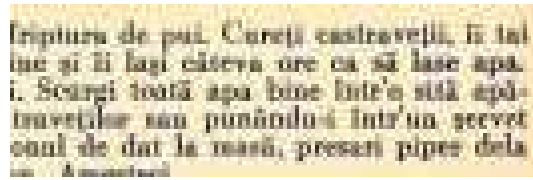
Această salată nu se mestecă, pe când toate celelalte salate tre-

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

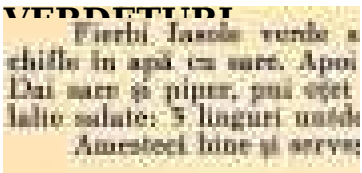
Iei varza roșie care a stat, cel puțin 2 săptămâni în borcanul în «—. ----------.. .1..../ : ----------: ----------„ adausul otelului.

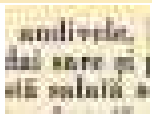
SALATĂ DE ANDIVE

SALATĂ DE CASTRAVEȚI


fripturu de pui. Cureți castraveții, îi tai
ine și îi lași câteva ore ca să lase apa.
i. Scurgi toată apa bine într'o sită apă-
traveților sau punându-i într'un șervet
onul de dat la masă, presari pipre dela

SALATĂ DE VERDETURI


Fierbi fasole verde
chiflo în apă cu sare. Apoi
Dai sare și piper, puț oțet
lalte salate: 3 linguri untde
Amesteci bine și serve


andivele,
dai sare și
stă salată s

SALATĂ DE FASOLE VERDE PROVENSALĂ

morișcă, puțin oțet și untdelemn. Bați bine acest amestec ca să ia gustul usturoiului. După aceea pui fasolea.

Unii mai adaugă câteva pătlăgele roșii tăiate subțire și o sardea (anchois) tăiată în mici bucăți.

SALATĂ DE ȚELINĂ ENGLEZĂ

Iai rămurele de țelină în bucăți, de 5 centimetri cel mult, le - ! subțiezi foarte mult în fire, apoi le 5 ore în apă încrețească. Le scoți și le pregătești cu sare, piper dela morișcă, oțet și

SALATĂ DE SFECLĂ

Unii îi adaugă la masă untdelemn.

SALATĂ DE SPARANGHEL VERDE

SALATĂ CRUDĂ-FIARTĂ

Pui în părți egale trufe și vârfuri de sparanghel fiert și felii de trufe crude și tăiate subțire.

SALATA RESTAURANTULUI MAIRE DIN PARIS

Pune în părți egale, vârfuri de sparanghel, funduri de anghinarii fierte toate și tăiate subțire, ciuperci curățate și tăiate în felii, bucățele de

trufe, cozi de raci fierți și ouă răscoapte de jur-împrejur.

Sare, piper, oțet, untdelemn. Unii adaugă și maioneză.

SALATA OMULUI DE CHEF

Pili în părți egale funduri de anghinarii fierte și tăiate mărunt, gâturi de raci fierți, trufe crude tăiate mărunt.

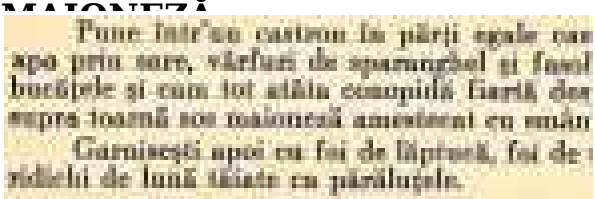
Sare, piper, otet, untdelemn și gălbenuș de ou răscopt trecute prin sită.

SALATA MEA

SALATA TUTUROR VEGETALELOR

SALATĂ DE LĂPTUCI CU SMÂNTÂNĂ părțită în buchețele. Dea- tână proaspătă.

SALATĂ CU MAIONEZĂ



Pune într'un castron în părți egale sm
apoi prin sare, vârfuri de spanacbol și fasol
bucățele și cum tot stăiu cumpidă fiartă des
supra toarnă sos maioneză amestecat cu mărg

Garnisești apoi cu foi de lăptucă, foi de
ridichi de lună tăiate cu pârăluțele.

SALATA AUTORULUI DRAMATIC

SALATĂ DE ȚELINĂ CU MUȘTAR

SALATĂ DIN FRANCFORT

Cartofi fierți, sfecle, mere crefești sau altele, toate tăiate că paiul dimpreună cu varză roșie tăiată la fel și oua răscoapte. Sare, piper, ofet și untdelemn.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Pui într'un castron castraveții murat Adaugi și ceapă tăiată felii subțiri.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ

Se mănâncă mai de salată.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ CU LĂMÂE

SALATĂ ORIENT-EXPRES

SALATĂ DE MIAZĂ-ZI

Pune sare, piper, otet, untdelemn.

SALATĂ DE PORTOCALE

XXIX. PRĂJITURILE

PRĂJITURILE NOASTRE

PRĂJITURILE STREINE

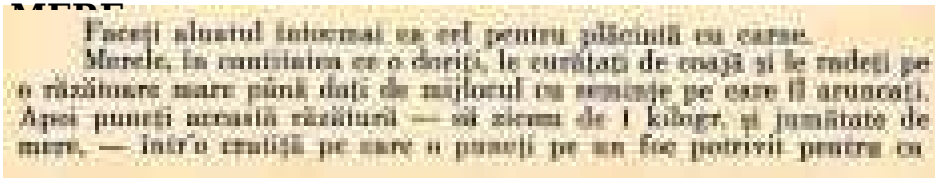
TORTELE. — SUFLEURILE. — BUDINCILE CREMELE. — GELATINELE — OMLETELE

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

PRĂJITURILE NOASTRE

PLĂCINTĂ CU MERE

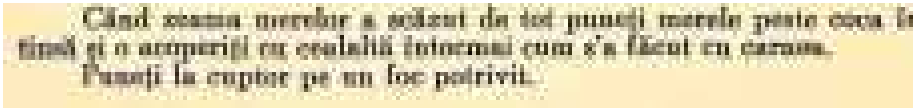

Faceți aluatul întocmai ca cel pentru plăcintă cu carne.
Merele, în cantitatea ce o doriți, le curățați de coajă și le radeți pe o răzătoare mare până dați de mijlocul cu semințe pe care îl aruncați. Apoi puneți arătată răzătură — să zicem de 1 kilogr. și jumătate de mere, — într'o cratiță pe care o puneți pe un foc potrivit pentru ca

PLĂCINTĂ CU CARNE

Ia un kg. de făină, 5 ouă, sare apă căldicică; când nu se mai lipește vind-o de masă de mai multe ori. In lași să steă ca o jumătate de oră, o tai tinzi ca de mărimea unui taler inie, le pui una peste alta. Faci două grămezi, toci carnea, o prăjești pe jumătate în prăjești puțină ceapă și o amestecă c și le frământă adăugând mereu e de masă, iei coca' și o bați lo- urmă o acoperi cu un servet și o în vreo 10 sau 16 bucățele, le în- ungi cu unt fiecare în parte și le una cu 6 foi, alta cu 10 foi, Apoi L unt (să rămâie puțin zemoasă), ■u carnea, adăugând sare, niper

merele să-și lase zeama. Când această zeamă a apărut destul, presărați peste răzături zahăr în praf, cantitatea unui pahar de 200 gr. Adăugați

un praf de vanilie. Cine vrea, adaugă si 200 gr. stafide sultanii pe care le toarnă peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei


Când soarta merelor a scăzut de tot puneți merele peste coca în tină și o acoperiți cu ceealaltă întocmai cum s'a făcut cu carnea.
Puneți la cuptor pe un foc potrivit.

PLĂCINTĂ CU GRIS

Aluatul se face ca cel de sus.

Apoi se pune pe foc lapte, gris si zahăr. Să fiarbă până ce se întărește grișul. După ce l-ai împachetat între cele două rânduri de aluaturi pui la cuptor domol până ce se coace. Plăcinta o presari cu zahăr pisat.

Spre a întări grișul se poate adăuga câteva gălbenușuri de ouă.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

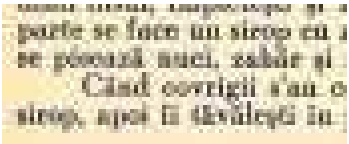
Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza, dulce de vacă, o frământi cu lingura, îi amesteci 4 gălbenușuri de ouă, zahăr, coaje de lămâie rasă si puțină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi precum ai făcut cu carnea. Pui la cuptor pe foc domol după ce

GOGOȘI

BACLAVA

HALVA TURCEASCĂ

MUCENICI


parte se face un sirop cu
se pisează nuci, zahăr și
Când covrigii s'au c
sirop, apoi îi tăvălești în

TURTĂ DULCE

CLĂTITELE

tigaia ca să curgă coca pretutindeni egal, iar de vei fi turnat prea multă o torni îndărăt în ulcică. Când compoziția s'a închegat, se pune cu o linguriță grăsime de jur-împrejurul tigaiei și, când clătita s'a colorat pe dos, o întorci și pe partea cealaltă, apoi o așezi pe un taler și o lași la căldură. Le pui, astfel, una peste alta, până ce vor fi toate

Când vrei să le umpli cu lucruri dulci se pune în coca și zahăr pisat, în acest caz clătitele nu se mai prăjesc.

Când, însă, sunt umplute cu carne, se procedează astfel: Se face o tocătură cu friptura rece de pasăre, se adaugă tocăturii miez de franzelă muiată în lapte, puțină ceapă prăjită, coajă de lămâie rasă, o lingură de smântână, puține ciuperci tocate. Amestecă bine. Mai adaugi și un ou. Tai clătitele în două, umpli fiecare jumătate cu tocătură, le răsucești, le tăvălești în ouă și în praf de franzelă și le prăjești în unt sau untură.

Aceste clătite nu mai sunt prăjituri, căci se dau drept garnitură pentru mazăre boabe, spanac, etc.

HALVA CU NUCI DE MIGDALE

Această halva se face întocmai ca cea înregistrată mai sus cu numele „Halva turcească". Dar este o deosebire: se pisează nuci sau migdale nu tocmai mărunt și se amestecă în aluat atunci când făina începe să prindă coloare închisă.

LAPTE CU OREZ ȘI STAFIDE

Fă un lapte cu orez dintr'un kg. de lapte, adăugând în timpul fierberii stafide sultanii.

După ce laptele e gata îl lași să se răcească, apoi îl împarți în două părți. Iei o cratiță de pământ adâncă sau o forma oarecare, o ungi cu unt, pui jumătate din lapte, adaugi un strat gros din orice marmelada sau compot și pui deasupra cealaltă jumătate de orez cu lapte.

Presari deasupra zahăr pisat și bucățele de unt proaspăt. Pui la cuptor 20 de minute.

Pentru această prăjitură, laptele cu orez nu trebue să fie de loc zemos, ci mai mult tare.

Se mănâncă și cald și rece.

PRĂJI
TURIL
E

LAPTE CU OREZ SIMPLU

Pui într’o cratiță un, litru de lapte si-1 lasi să dea în clocot; când a început clocotul, tórni orezul dintr’o jumătate pahar de apă. Lasi să fiarbă câteva minute, apoi pui zahărul cât vrei să fie laptele de dulce. Mai adaugi puțină vanilie și coajă de lămâie.

LAPTE CU ORIZ

Se face întocmai ca laptele cu orez, cu singura deosebire că nu i se adaugă vanilie, dar, după ce a fost pus în castron, se presară deasupra scorțișoară pisată.

CATAIFU

Proporțiile: 300 gr. făină, 200 gr. lapte, 100 gr. migdale, 200 gr. zahăr și sirop, 500 gr. frișcă, 10 gr. apă de flori, jumătate bastonaș de vanilie, 50 gr. unt.

Se face o coajă de tăieței cu un ou și lapte, se întinde foaie mai subțire ca pentru tăieței, se taie foaia în șuvițe foarte subțiri și lungi. Se unge o tavă cu unt, se așează un strat gros de tăieței, se stropește iarăși cu unt și se pune la cuptor.

Când tăieteii sunt rumeni, se toarnă peste ei un sirop amestecat cu apă de flori. Când s'a răcit se taie pătrate, se pune un strat de frișcă, un alt rând de tăieței și se pune iarăși la cuptor.

Acest cataif cu frișcă e un cataif denaturat. Adevăratul cataif turcesc se face fără frișcă, care-i

SARAILII

strică tot gustul. Cataiful care-1 găsim acum prin toate cofetăriile, nu are decât gustul frișcei și de loc al cataifului. Numai oarecari plăcintari greci sau turci mai știu a pregăti adevăratul cataif cu miere, nuci sau migdale.

Proporțiile: 1 kg. făină, jumătate bastonaș vanilie, 500 gr. zahăr, 200 gr. unt, 50 gr.'apă de flori, 50 gr. nuci.,

Faci foaia ca pentru ștrudel; când s'a svântat puțin se stropește cu unt, cu zahăr, cu nuci măcinate și amestecate cu zahăr. Se întorc capetele foaiei ca să nu iasă nucile. Apoi se înfășoară pe o vergea subțire. Se strânge ca să formeze niște încrețituri. Se taie bucăți potrivite, se așează într'o tavă unsă cu unt și se pune la cuptor. Când sunt aproape gata se toarnă siropul fiert în care s'a pus și apa de flori. Mai pui puțin la cuptor pentru ca apa de flori să se amestece bine cu siropul și să se infiltreze în prăjitură.

PRĂJI

TURIL

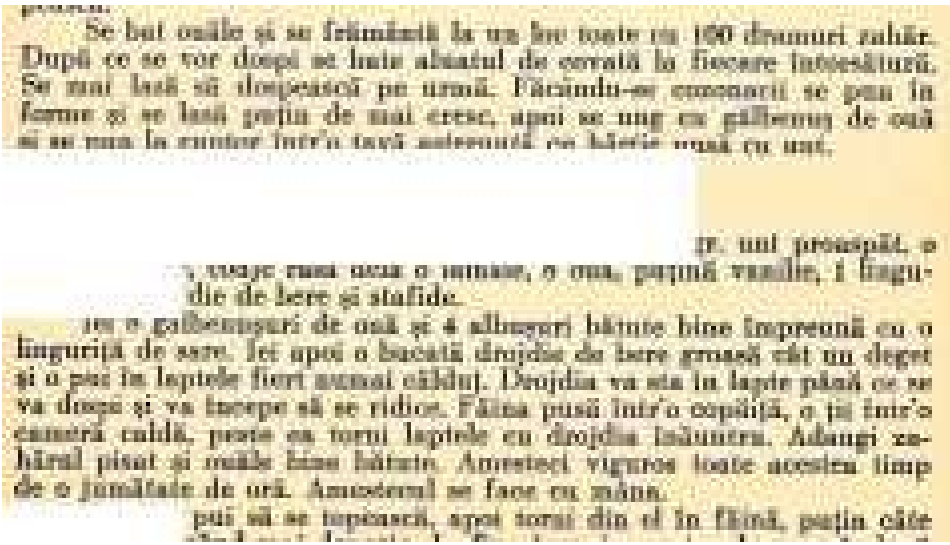
E Iată încă o prăjitură care, deși de origină străină, s'a împământenit desăvârșit la noi. w i i. . v.

Faci un aluat ca pentru plăcinta cu carne; după ce-1 bați bine, îl acoperi cu o cratiță caldă și-1 lași un sfert de oră. Apoi întinzi o pânza pe o masă lungă, o presari cu puțină făină, așezi aluatul la mijloc și începi să-1 întinzi binișor, jur-împrejur, cu amândouă mâinile. Băgare

După ce l-ai întins cât de subțire, îl stropești cu unt și-i pui umplutură, adică mere tăiate mărunt de tot amestecate cu zahăr pisat și scorțișoară la fel. întinzi bine umplutura de mere ca să fie peste tot

STRUDEL CU

STRUDEL CU NUCI



Se bat ouăle și se frământă la un loc toate cu 100 dramuri zahăr. După ce se vor dospi se întin aluatul de covată la fiecare întoarcere. Se mai lasă să dospească pe urmă. Făcându-se cocoașele se pun în forme și se lasă puțin de mai cresc, apoi se ung cu gălbenuș de ouă și se coc la cuptor într'o tavă asemenea cu hârtie unsă cu unt.

pr. unt proaspăt, o
, coaje rasă de la o lămâie, o ouă, puțină vanilie, 1 linguriță de lapte și stafide.

ou o gălbenușuri de ouă și 4 albușuri bătute bine împreună cu o linguriță de sare. Iei apoi o bucată drojdie de bere groasă cât un deget și o pui în laptele fiert numai călduț. Drojdia va sta în lapte până ce se va dospi și va începe să se ridice. Făina pusă într'o copăiță, o faci într'o cuvetă caldă, peste ea torni laptele cu drojdia înăuntru. Adaugi zahărul pisat și ouăle bine bătute. Amesteci viguros toate acestea timp de o jumătate de oră. Amestecul se face cu mâna.

pui să se topească, apoi torni din el în făină, puțin câte

Apoi adaugi stafidele si coaja de lămâie care trebue introdusa în ,t dela începutul frământatului.
Romul se pune către sfârsitul amestecului.

Aluatul se lasă o jumătate oră să se odihnească, într'o cameră caldă, apoi se amestecă puțin. Din masa aluatului se iau cantități după dorință, se întind în forme sau tăvi unse cu unt și se bagă la cuptor nu prea fierbinte. Dacă cuptorul e prea iute se pune peste aluat o coală

PRĂJI TURIL E

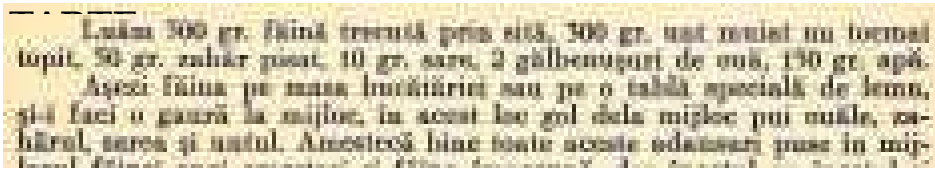
cu ceară; pui Cană le

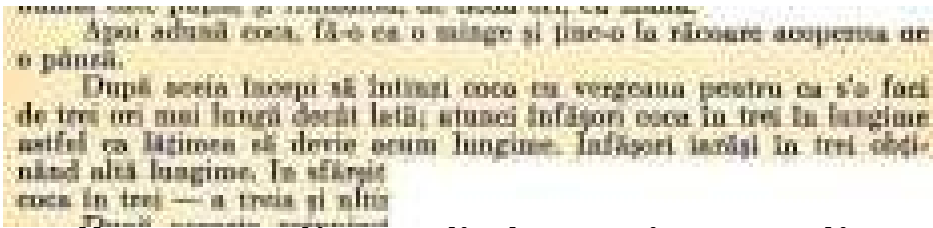
N. B.* — Celelalte prăjituri românești și cozonacii moldovenești, îi găsiți la Capitolul V, intitulat: *„Regimul Favorit".

PRĂJITURI STRĂINE

TARTELE

ALUATUL PENTRU





După ce scoți coca din tavă, ori o servești întreagă la masă, ori o tai în bucăți egale așa cum se servesc în restaurante și cofetării.

TARTE CU CAISE

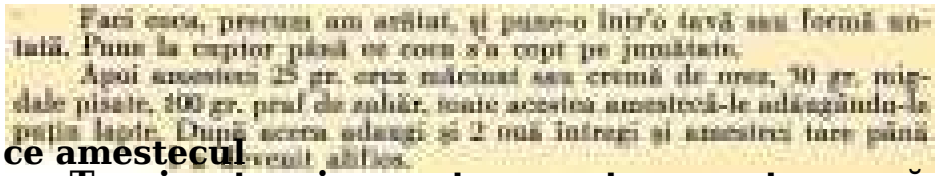
După ce ai făcut coca cum am arătat sus, așează caisele tăiate în două cu pielița dedesubt. După cuptor presari zahăr sau ungi cu marmeladă de caise.

TARTE CU MERE

După ce ai pre| foarte subțiri.
tai în jumătate sau sl

TARTA CU PIERSICI **După cuptoi aú o oarecare I**

TARTA



Fari coca, precum am arătat, și pune-o într'o tavă sau formă unțată. Pune la cuptor până ce coca s'a copt pe jumătate.

Apoi amestecă 25 gr. orez măcinat sau cremă de orez, 30 gr. migdale pisate, 100 gr. praf de zahăr, toate acestea amestecă-le adăugându-le puțin lapte. După aceea adaugă și 2 ouă întregi și amestecă tare până

ce amestecul

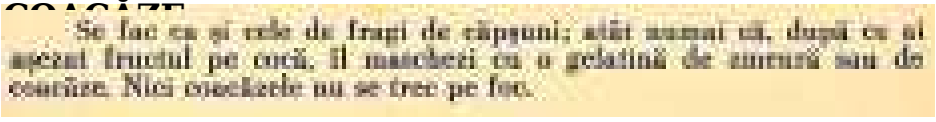
Torni atunci acest amestec peste cocă, presară migdale sparte în

TARTA CU

Coca sau aluatul se face precum am spus, însă, după ce ai pus căpșunele pe coală nu mai le pui la cuptor. Fructul acesta fiind un fruct delicat îl tăvălești numai în zahăr cât de mult și îl aședi frumos

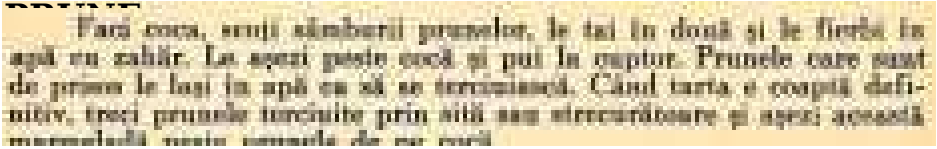
TARTA CU

TARTA CU



Se fac ca și cele de fragi de căpșuni; atât numai că, după ce ai așezat fructul pe cocă, îl mascheri cu o gelatină de zmeură sau de coarnze. Nici cuockzele nu se trec pe foc.

TARTA CU



Fără coca, scoți sâmburii prunelor, le tai în două și le fierbi în apă cu zahăr. Le așezi peste cocă și pui la cuptor. Prunele care sunt de prisos le lași în apă cu să se terciuiască. Când tarta e coaptă definitiv, treci prunele turcuite prin sită sau strecurătoare și așezi această

Se face la fel ca cea pentru prune.

TARTA DE IARNĂ

Iarna nemaî fiind decât fructe conservate este o mică deosebire.

servate nu mai au gustul fructelor proaspete, le o cremă oarecare. La capitolul cremelor se va găs

TURTĂ DE MIGDALE

...V gr. lapte, 20 gr. unt, putină, 50 gr. zahăr pisat și făcut de ți tăi în două.

LINTZER-TORT

...în 50 gr. făină, 40 gr. unt prosupăt, 40 gr. zahăr pisat mărunt și amestecă împreună. Pune apoi 13 gălbenușuri de ouă, zeama dela o lămâie și 13 linguri de vin. Frământă-le ințăi și lasă-le să se odihnească puțin. Acest aluat fă-l apoi turtă groasă ca de un deget și așează-o într'o tavă unsă cu unt. Fă cu restul aluatului niște pătrate, așează-le peste turtă și bagă la cuptor.

Când s'a copt, umple spațiurile dintre grătii cu marmeladă sau dulceață.

TURTĂ CU NUCI

...ări 100 de nuci, le spargi, le cureți bine și le pisezi. Pisezi separat o litră de zahăr, iei 6 gălbenușuri de ou și le freci bine cu zahărul. Bați albușurile și le freci și pe ele ... ...pișată și cuișoare pisate și nucile, puțin câte puțin, frecând mereu până ce le pui pe toate; în urmă ungi tava, o presari cu făină, pui turta în ea și o bagi la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute.

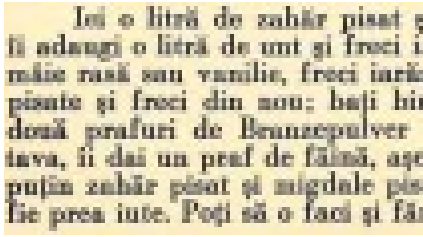
Turta de alune se face tot așa, cu o litră de alune curățate de coaja ceea tare.

TURTĂ CU PESMET ȘI CU SIROP

...iei 6 gălbenușuri d... prescă, adaugi 6 linguri una și freci mereu. În urma ... ...și vanilie pisată. Ungi o formă mai înălțică și o pe turta în ea și o pui la cuptor. Cuptorul nu prea iut ...ptura, o lași să se răcorească; faci un sirop cu rom ... și puțină vanilie. Găurești prăjitura pe deasup groasă în mai multe locuri și tournă binișor cu o li

...i vreo 4 baioane și c... (cuptorul deschis);

TURTĂ


Iei o litră de zahăr pisat ş
îi adaugi o litră de unt şi freci u
máiz rasă sau vanilie, freci iarăş
pisate şi freci din nou; baţi bi
două praifuri de Beanzepulver
tava, îi dai un praf de făină, aşe
puţin zahăr pisat şi migdale pis
fie prea iute. Poţi să o faci şi fă

i-1 freci cu 8 gălbenuşuri de ou, apoi iră; pui o litră de făină şi coaie de lă- >i bine, adăugi o litră de migdale bine ie albuşurile şi le amesteci. Apoi púi (un pachet alb, altul albastru). Ungi

TURTĂ SAU GALETĂ PARISIANA

TURTĂ CU MERE

Iei 250 gr. de făină, 25 de unt, un Ou, vin a patra parte pahar şi puţină sare. Fă o gaură în făină şi pune oul, untul, vinul; amestecă bine, frămîntă şi fă cocoloş. întinde cu vergea ce aluatul devine de grosimea jum. de centimetru, unge tava ş aluatul într'însa, lăsând marginea în sus de un

TURTĂ CU CAISE

Faci aluatul cum s'a zis mai sus, îl aşezi în tavă, ştergi I sele, le tai în două (nu le cureţi de coaje); ,le aşezi pe aluat cu sus şipui în fiecare un sâmbure şi puţin zăhăr pisat; pui la

Când faci cu piersici, trebue curăţate piersicile de coaje, cu mijlocul în jos, presari zahăr pisat peste ele, puţină vanilie l o pui la

TURTĂ UMPLUTĂ CU FRANGIPANĂ

d i n t r ' u n f a t a î n c u p t

TURTĂ DE MIGDALE (franțuzească)

Curăță și pisează 140 gr. de migdale dulci și 10 gr. de migdale amarei cu 150 gr. de zahăr, rade sau taie subțire de tot coaja dela o jumătate lămâie, amestecate toate acestea cu 60 gr. de făină (sau făină albușurile dela cell

TURTĂ CU VIȘINE

Amestecă 50 gr. unt până se albește, adaugă 8 gălbenușuri de ouă, unul câte unul, 60 gr. făină, 50 gr. migdale curățate de coajă și pisate mărunt, 600 gr. zahăr și coaja tocată fin dela 2 lămâi. Amestecă-le toate și bate-le un ceas. Apoi adaugă și 8 albușuri de ouă bătute în

au dulceață de vișine.

SUFLEURI

SUFLEU NORMAND (parisiana)

cremei.

Când prăjitura s'a aurit, presară zahăr să se glaseze la cuptor. Servește.

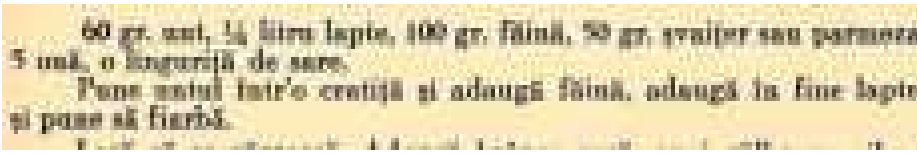
SUFLEU CU CAISE

SUFLEU CU CASTANE

Fierbi în apă 500 gr. castane, curăță-le și le pisează. Subțiază-le puțin câte puțin, în 500 gr. lapte fierbinte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat. Leagă cu o lingură de fecule sau cremă de orez. Lasi să se răcească puțin, adaugă 3 gălbenușuri de ouă, apoi 5 albușuri bătute bine. Pui la cuptor 20 minute și servește cald pentru ca prăjitura să nu se desumfle.

SUFLEU CU OREZ SAU GRIȘ

SUFLEU MILANEZ

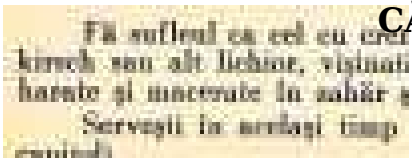

60 gr. unt, ½ litru lapte, 100 gr. făină, 50 gr. șvaițer sau parmezan
5 ouă, o linguriță de sare.
Pune untul într'o cratiță și adaugă făină, adaugă în fine lapte
și pune să fiarbă.

SUFLEUL MENAGEREI

Pentru 4 persoane: 100 gr. zahăr, 50 gr. lapte, o lingură de făină, 10 gr. unt proaspăt, 2 gălbenușuri de ouă, 3 albușuri bătute ca zăpada. Fierbe laptele eu zahărul, adaugă făina subțiată cu puțin lapte rece, fierbe totul timp de 2—3 minute, apoi trage cratița de pe foc și completează cu gălbenușurile și untul, apoi amestecă albușurile bătute tare.

SUFLEUL ȚICHI

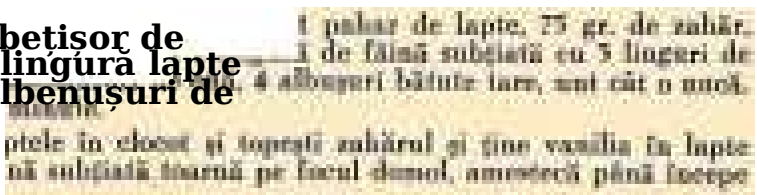
SUFLEUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI



SUFLEUL PARISIAN CU MERE

SUFLEUL CU VANILIE

jumătate betișor de vanilie, o lingură lapte cald, 3 gălbenușuri de



clocotul tare.

3
5
6 Trage cratita de pe foc, pune înăuntru câteiya bucatele de unt. Ia o formă și o untează mult apoi presară zahăr în praf. Bate albușurile tare de tot. Toarnă gălbenușurile în laptele călduț și scoate vanilia. Toarnă acestuia a 3-a parte a albușului, apoi restul. Umple forma numai pe trei sferturi și pune repede la cuptorul moderat. După cel mult jumătate oră, servește cu zahăr pisat deasupra.

BUDINCILE

BUDINCĂ-TULBAN

Amestecă: 100 gr. zahăr pisat, 50 gr. fecule de cartofi, 100 gr. unt, 5 gălbenușuri de ouă, % bucată de vanilie.

Fierbe toate acestea împreună la foc domol sau mai bine la „bain- [man] Adaugă 5 albușuri de ouă bătute în spumă, toarnă într'o termă (cratiță de pământ) cu fundul și pereții drepți, care a fost untată și zaharată, să fiarbă la „bain-marie“ la foc domol.

Această prăjitură poate fi parfumată cu lămâie, portocală sau oricare alt parfum.

Se servește udată cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ CU GRIȘ

Fierbe 500 gr. lapte cu zahăr și vanilie. Adaugă 150 g[r]- g~Ș pe care le vei turna de sus ca ploaia spre a nu se face cocoloase. Să fiarba amestecând cu lingura de lemn. Când grișul a fiert bine trage cratita de pe foc și toarnă conținutul într'o cratiță de pământ. Incorporează 60 gr. unt și 5 gălbenușuri de ouă. Adaugă 4 albușuri bătute foarte tare ca zăpada. Toarnă totul într'o formă untată și zaharată. Să fiarbă 35 minute la „bain-marie“, scoate din formă și servește cu sosul Sabayon.

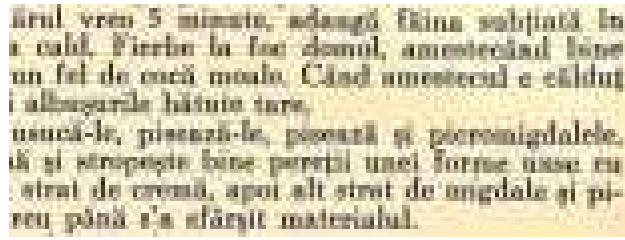
BUDINCĂ BRAZILIANĂ ciocolată, 60 gr. zahăr

pisat, amestecă până ce totul a devenit compact, cam un
dela foc, amestecă untul și gălbenușurile bătând mereu cu pamatului. În altă parte topește ciocolată în 4 linguri de apă, adaugă fiertura și, în sfârșit, pune albușurile bătute ca spuma. „ r , •
+«+«1 înf«rTnn .rATAmelizată“ umole-o oe 3 sferturi,

3
5
8

BUDINCA REGINEI pune gălbenușurile, apoi Curăță migdalele, Amestecă-ie acestea dor

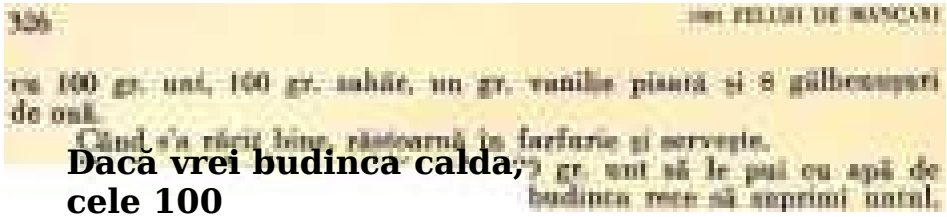
BUDINCA BRITANICĂ


ărul vreo 5 minute, adaugă făina subțiată în
a caldă. Fierbe la foc domol, amestecând bine
un fel de cocă moale. Când amestecul e călduț
albușurile bătute tare.
usucă-le, pisează-le, pisează și piersinigdalele.
ă și stropește bine pereții unei forme unse cu
strat de cremă, apoi alt strat de migdale și pi-
reu până s'a sfârșit materialul.

BUDINCĂ CU GRIȘ

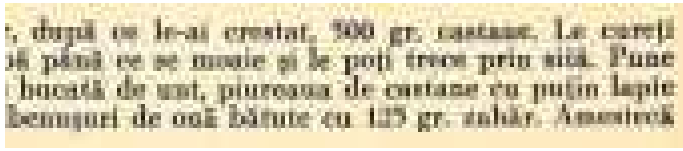
BUDINCĂ CU OREZ

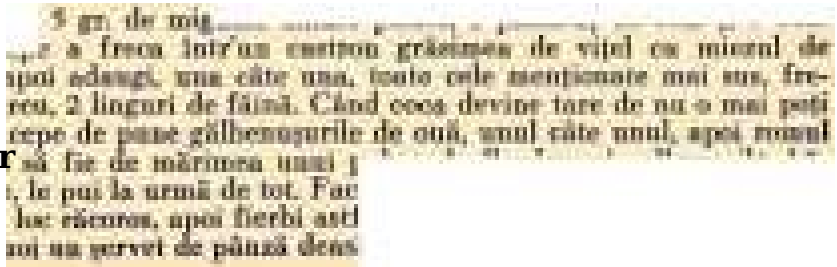
BUDINCĂ CU CASTANE


326 [illegible] FELURI DE MANCARI
cu 100 gr. unt, 100 gr. zahăr, un gr. vanilie pisată şi 8 gălbenuşuri de ouă.
Când s'a răcit bine, răstoarnă în farfurie şi serveşte.
Dacă vrei budinca caldă, [illegible] gr. unt să le pui cu apă de **cele 100** budinca rece să storni untul.

BUDINCĂ CU VIN

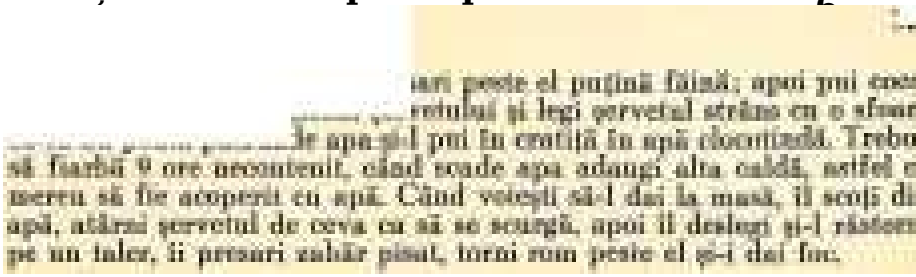
BUDINCĂ CU CASTANE (PARISIANA)


, după ce le-ai crestat, 500 gr. castane. Le cureţi ă până ce se moaie şi le poţi trece prin sită. Pune bucată de unt, piureaua de castane cu puţin lapte lenuşuri de ouă bătute cu 125 gr. zahăr. Amestecă


5 gr. de mig[illegible]
a freca într'un castron grăsimea de vitel cu mixul de apoi adaugă, una câte una, toate cele menţionate mai sus, fre- rea, 2 linguri de făină. Când coca devine tare de nu-o mai poţi cepe de pune gălbenuşurile de ouă, unul câte unul, apoi mixul să fie de mărimea unui [illegible], le pui la urmă de tot. Fac luc răcoros, apoi fierbi astf noi un şervet de pânză deas

(pahar ul

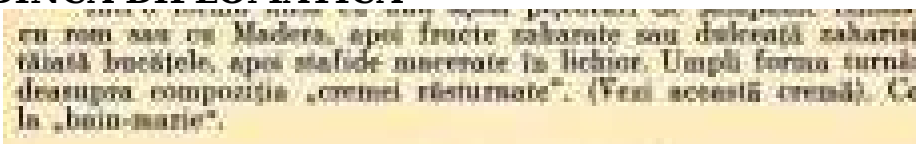
îl ungi cu grăsime caldă și presi losul ce ai făcut la mijlocul șerv ca să nu poată pătrund



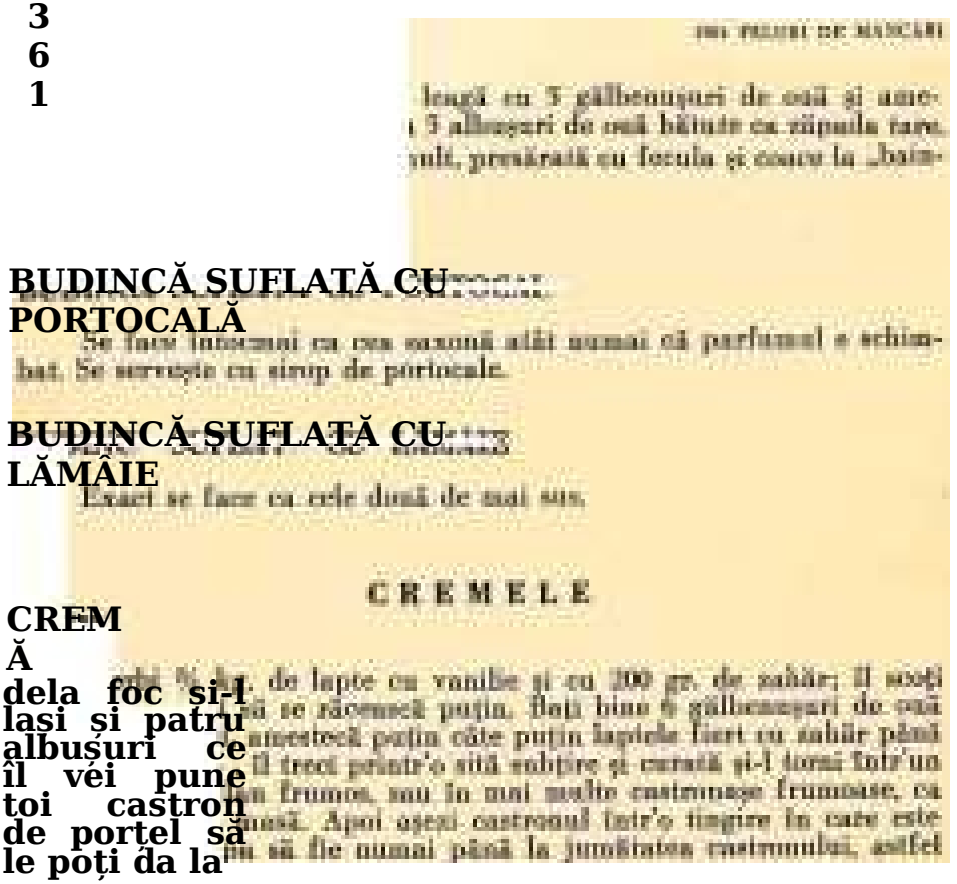
BUDINCĂ CU PIȘCOTUBI

Amestecă pe foc, Apoi adaugă 150 gr. fructe zaharate sau dulceață zaharisită tăiată în bucățele mici amestecate cu stafide sultanii macerate cu kirsch, 5 gălbenușuri de ouă, 100 gr. unt proaspăt topit. Mai pune și 5 albușuri de ouă bătute tare. Toarnă într'o formă uniată

BUDINCĂ DIPLOMATICĂ



BUDINCĂ SAXONĂ



legă cu 5 gălbenușuri de ouă și ame-
5 albușuri de ouă bătute cu zăpada tare.
mit, presărată cu focula și coace la „bain-

BUDINCĂ SUFLATĂ CU PORTOCALĂ

Se face întocmai ca cea saxonă atât numai că parfumul e schimbat. Se servește cu sirop de portocale.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU LĂMÂIE

Exact se face ca cele două de mai sus.

CREMELE

de lapte cu vanilie și cu 200 gr. de zahăr; îl sloți
că se răcorească puțin. Bați bine 6 gălbenușuri de ouă
amestecă puțin câte puțin lapticle fiert cu zahăr până
îl treci printr'o sită sdobire și curată și-l torni într'un
un frumos, sau în mai multe castronașe frumoase, ca
ouă. Apoi așezi castronul într'o tingire în care este
ă să fie numai până la jumătatea castronului, astfel

CREMĂ dela foc și-l lași și patru albușuri ce îl vei pune toi castron de portel să le poți da la

CREMĂ CU VIN SABAYON

unul fiecăruia din comeseni. Această cantitate ajunge pentru 8 per-

Dacă pui vin în loc de rom, trebue să pui putină scorțișoară, pui pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri mai multe, spre exemplu la 100 gr. de zahăr 8 gălbenușuri.

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU VANILIE

Iei 14 ouă, le desparfi de albușuri, și freci gălbenușurile cu 100 gr. de zahăr pisat. (Unii pun zahăr în lapte și freacă ouăle singure, cu o linguriță de făină și una de lapte rece). Laptele un litru, fierbe pe foc cu vanilie (jum. baston tăiat în trei). îndată ce ouăle sunt frecate, scoți laptele de pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri, frecând mereu ca să nu se taie. După ce ai pus aproape tot laptele, începi a turna ouăle în castronul unde a fiert laptele și-1 pui pe foc nu prea iute și nu pe flacără; învârtești cu o lingura de lemn necontenit, ca să nu se taie și să nu se lipească de fund; îndată ce simți că se îngroașe, scoți dela foc și torni în castronul în care voiești s'o dai la masă, strecurâna-o printr'o sită subțire și curată.

Dacă voiești s'o pui în formă cu untdelemn bun, topești în 20 gr. de apă, 10 gr. de clei de pește alb curat; topit, îl strecori prin?un tulpan și-1 amesteci în cremă; când crema este gata, torni în formă și . o pui la răcoare. Când este rece, așezi forma într'un castron cu ghiață împrejur.

Ca să scoți crema din formă trebue să o deslipești cu vârful unui cuțit jur-împrejur, apoi o răstorni pe farfurie.

Forma să fie de porțelan sau de cristal.

CREMĂ CU ZAHĂR ARS

Fierbi un litru de lapte, pui în el 60 gr. de zahăr, puțină vanilie și lași să se răcească până ce poți răbda degetul în el. Apoi freci într'un castron 6 ouă cu albuș cu tot și amesteci încet-încet cu laptele. După aceea, rumenește într'o tigaie 40 gr. de zahăr până când va primi o față frumoasă aurie,

si torni în forma în care voiești să fierbi crema. Învârtești forma bine ca să se ungă pretutindeni și apoi torni laptele în ea și o pui într'o tingire cu apă fiartă.

Să nu fie prea multă apă ca să nu intre în formă. Acoperi forma cu un capac de tinichea, pui cenușe peste el și cărbuni aprinși. într'o jum. de oră crema este gata. Scoți dela foc; lași să se răcească și așezi apoi forma într'un ceanac cu ghiață în jurul ei și o lași să stea până cei trebue să o dai la masă. Ca să o răstorni în farfurie, trebue s'o deslipești binișor cu vârful unui cuțit pe margine jur-împrejur; pui farfuria și răstorni. Această cremă lasă o zeamă roșiatică, care trebue lăsată în farfurie, căci e foarte bună.

CREMĂ BĂTUTĂ (FRIȘCĂ)

Iei 750 gr. de frișca proaspătă, pui în ea o ' topit în apă și 125 gr. de zahăr pisat cu vanilie.

Daca voiești să o faci cu apă de flori, pi

Sau cu kirsch, o lingură de kirsch; cu cioc stoane în 25 gr. de apă și o amesteci rece.

Cu cafea, pui 2 linguri de esență de cafea.

Cu sirop de fragi sau de smeură, pui 125 g Așează la un loc răcoros, începi a bate frișcă albușurile de ouă și bati

CREMA SAU ȘARLOTA MUSCALEASCA

Faci crema bătută ca mai sus cu vanilie, *i* lizate, fragi mai ales; apoi garnisești o formă sai de șampanie, punându-i bine unul lângă altul; un rond de hârtie. După ce ai pus pesmeții c frișcă bătută, pui tingirea

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU GUST DE C

Pui la foc 1 kg. de lapte cu 150 gr. de zahe de oiji într'un castron de porțelan cu esență de guri; esența trebue pusă picătură cu picătură, f se taie ouă. Pui o

CREMĂ CU CIOCOLATĂ

Topești *4* bastoane de ciocolată în puțin li gura până ce se desface de tot (lapte trebue 1 kt câte puțin, apoi torni ciocolată în tot laptele și gălbenușuri cu puțin lapte rece și cu o linguriță < colată fiartă, picătură cu picătură, amestecând s'a spus pentru cele două creme de mai sus. F zahăr, ar

FELURI DE

lingură de clei de pește ii o lingură de apă de xilată, topești două ba-

idăugând fructe crista- i o tingirică cu pesmeți în fundul tingirei așezi a niște baștoane, torni iată

AFEA

ir. Freci 14 gălbenușuri cafea, ca vreo trei lin- recând mereu ca să nu de lapte ipte; freci bine cu lin- r.). Adaugi lapte, puțin lași să fiarbă; freci 14 ie făină, torni apoi cio- mereu și urmezi, cum toți să- i dai gustul de i zahăr

3
5i

CREMĂ TULPAN

CREMĂ CU VANILIE

Fierbe un litru de lapte, bate 5 gălbenușuri de ouă într’o cratiță de pământ, adaugă o lingură de feculă subțiată în două linguri de lapte rece și pune la „bain-marie amestecând mereu. Parfumează cu vanilie fie punând să fiarbă o bucată de vanilie în lapte fie stropind cu câteva picături de tinctură de vanilie.**

Poți aromatiza crema punând în locul vaniliei o linguriță de coajă de portocală.

Mai pofi aromatiza cu ciocolată, topind 2 tablete într’un sfert de pahar cu apă.

CREMĂ BACHICĂ tișoară.

După ce a fiert retrageti cratita.

CREMA SABAGLIONE

Pui 6 gălbenușuri de ouă într’o cratifă cu 250 gr. zahăr și un pahar de rom. Amesteci mereu pe foc, cu o lingură de lemn până se îngroașă crema.

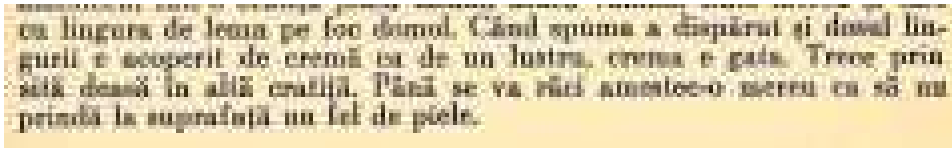
Retragi atunci crema și adaugi cele 6 albușuri bătute. Amestecă iute, pune în cești și servește repede.

CREMĂ DIPLOMATICĂ (PARISIANA)

CREMĂ CHANTILLY

Adaugă de fiecare kg. de cremă 150 gr. zahăr pisat din care un sfert să fie vanilat. Să fie ținută la răcoare dacă nu e consumată îndată.

CREMĂ ENGLEZĂ CU VANILIE


cu lingura de lemn pe foc domol. Când spuma a dispărut și dosul lingurii e acoperit de cremă ca de un lustru, crema e gata. Treceți prin sită deasă în altă cratiță. Până se va răci amestecați mereu ca să nu prindă la suprafață un fel de piele.

CREMĂ IN CEȘCI CU VANILIE

1 litru de cremă, 3 pahare mari cu lapte fiert, 150 gr. zahăr, 4 gălbenușuri de ouă și alte 2 ouă întregi. Parfumul dorit.

Fierbeți laptele, adăugați sau un betișor de vanilie sau miez de portocală sau de lămâie, adăugați și zahărul. Acoperiți bine 15 minute la cald. Amestecați pentru ca zahărul să se topească. Intr'un castron bateți încet ouăle.

Apoi turnați deasupra lor, cu încetul, laptele cald și zaharat, bătând mereu cu pămătuful.

Treceți prin sită deasă în altă cratiță. Cu o lingură de metal ridicați toată spuma.

Intr'o cratiță mare rânduiți cestile, umpleți-le până sus cu crema,

36 CREMĂ IN CEȘTI CU CAFEA

CREMĂ IN CEȘTI CU CIOCOLATĂ

Aceiași pregătire ca cea cu vanilie; într'u pește 130 *gr.* de ciocolată. n litru de lapte se to-

CREMĂ RĂSTURNATĂ

Compoziția este ca și pentru cremá în ceș Răstorni compoziția într'o formă carameli mărie“ la cuptor cel mult un ceas. înainte de a s< apeși crema cu degetul spre a vedea dacă e des scos din cuptor ține forma în „bain-marie“ cel J Lasă apoi să se răcorească izată, o pui în „bain- coate forma din cuptor tul de prinsă. Când ai puțin un sfert de ceas

GELATINELE

GELATINĂ DE PORTOCALE

Pune într'o cratiță 15 gr. clei de pește cui páhare cu apă limpede. Bate două albușuri di pune-le înăuntru, apoi pune pe un foc potolit și gură de argint până se topește cleiul; îndată ce ' dela foc și-1 strecori printr'un tulpán; să nu stoi voie, ca să tămâie limpede. Trebue să stea la un cori zeama dela *4* portocale și dela o lămâie și sti cătele de zahăr pe coajé de portocală •at, 300 gr. zahăr și 3 e ouă, fă-le spumă și L bate mereu cu o lîn- <ra da în undă, îl scoți •ci, să lași să curgă în loc căldicel.

GELATINĂ DE LĂMÂIE

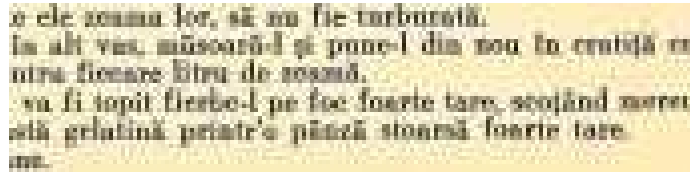
Se face tot ca cea de portocale, atât nume și o portocală. ii că pui pairu

GELATINĂ DE COACĂZE

Măsurile de clei, apă și zahăr sunt tot ca coacăze trebue să fie tot un pahar. Poți să amesteci in coacăze putină smeură mai sus, și zeama de

GELATINĂ DE FRAGI

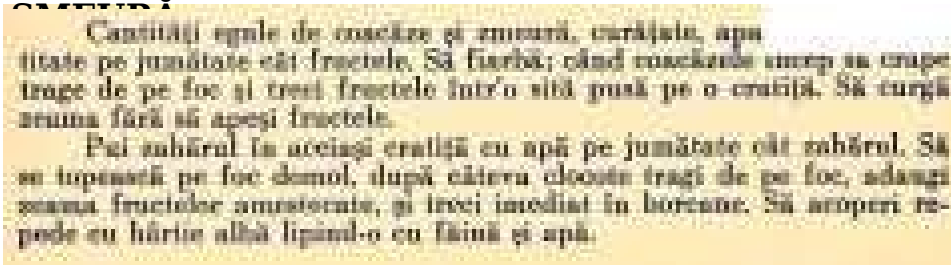
GELATINĂ CU MERE


o ele zeama lor, să nu fie tulburată.
la alt vas, măsoară-l și pune-l din nou în cratiță cu
nita fiecare litru de zeamă.
va fi topit fierbe-l pe foc foarte tare, scoțând mereu
stă gelatină printr'o pânză stoarsă foarte tare
ma.

Când

GELATINĂ DE GUTUI

GELATINĂ DE COACĂZE CU


Cantități egale de coacăze și zmeură, curățite, apa
tate pe jumătate cât fructele. Să fiarbă; când coacăzele încep să crape
trage de pe foc și treci fructele într'o sită pusă pe o cratiță. Să curgă
zeama fără să apeși fructele.
Pui zahărul în aceiași cratiță cu apă pe jumătate cât zahărul. Să
se topească pe foc domol, după câteva clocote trage de pe foc, adaugi
zeama fructelor amestecate, și torci imediat în borcane. Să acoperi re-
pede cu hârtie albă lipind-o cu făină și apă.

OMLETELE

OMLETĂ CU ZAHĂR

Pentru 4 persoane 5 ouă. Spărgeți-le, despărțiți albușurile de gălbenușuri și amestecați cu acestea din urmă, o lingură plină cu zahăr Sisat și cu 2 degete sare. Bateți bine gălbenușurile pe care le-ați bătut eosebit. Puneți să se coacă în tigaie ca orice omletă, întorcând-o cu

cealalt

O scoate-ți

OMLETĂ ÇU ROM

După ce ați îndoit-o, aducând o parte peste cealaltă, presărați zahăr, turnați rom și dați-i foc.

OMLETĂ CU DULCEȚURI

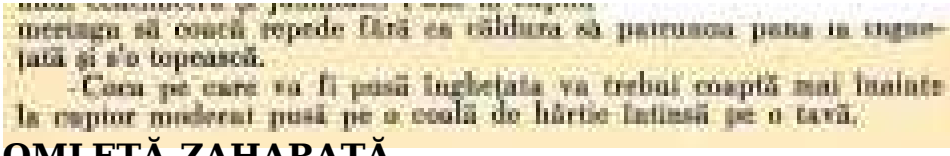
OMLETĂ SUFLE

Luați 4 ouă, despărțiți albușurile de gălbenuș, bateți albușurile foarte tare, gălbenușurile le adăugați 4 linguri de zahăr pisat și puțină coajă de lămâie rasă. Bateți din nou și amestecați albușurile cu gălbe-

formă, tur
minute și
ară trebue
meleta și puneți la cu
presărat cu zahăr.
imediat ce a fost sco

căci altfel

OMLETĂ SURPRIZĂ


meringa să coacă repede fără ca căldura să pătrundă până la ingre-
iată și s'o topească.
-Cum pe care va fi pusă înghețata va trebui coaptă mai înainte
la cuptor moderat pusă pe o coală de hârtie întinsă pe o tavă.

OMLETĂ ZAHARATĂ

Bate ouăle ca pentru orice omletă adăugând zahăr pisat cât vrei.' Adaugi smântână dulce și coaja rasă de lămâie sau coajă de portocală, sau fructe zaharate. Pui omleta în unt și o coci.

OMLETĂ CU DULCEAȚĂ

Pui umleta într'o tavă, o presari cu zahăr şi, cu un fier roşu, îi faci dungi pe suprafaţă.

Această umletă se poate face cu orice dulceaţă. Apoi poate fi stropită cu rom sau kirsch şi se aprinde cu un chibrit.

PRĂJITURA DE SAVOIA

[illegible] rom, sau praf de vanilie. Amesteci mereu, până albit şi înkrii puţin, mai pui şi cele 7 albuşuri de ouă bătute cu zapodia.

Impreunezi 100 gr. de feculă şi 100 gr. de făină pe care le amesteci şi, împreună, le presari ca ploaia.

Într'o formă unsă unde ai presărat făină, torni aluatul ca să umple cam două treimi a formei.

Cuci la cuptor domol un ceas.

PRĂJITURĂ CU DULCEAŢĂ

Încălzeşte puţin o formă, pui 2 ouă întregi şi 65 gr. zahăr pisat. Amesteci bătând viguros. Mai pui praf de vanilie şi 65 gr. făină, gre- sărând-o încet de sus.

Ia sfârşit completezi cu 30 gr. unt încălzit nu prea fierbinte.

Umpli o cratiţă ca pera înaltă cu acest aluat, lăsând-o de 2—3 degete goală. Cratiţa să fie unsă şi făinată. La cuptor 30—40 de minute.

Când scoţi peşiţura îi ungi pe- rtea care a stat pe fundul cratiţei cu dulceaţă sau marmeladă, sau magiun.

PRĂJITURĂ CU ZEAMĂ

Unteaza pereţii şi fundul unei forme şi pune pe fund hârtie uniată. Apoi pune într'o cratiţă 150 gr. praf de zahăr şi 5 gălbenuşuri de ouă bătute puţin. Bătând mereu adaugi 50 gr. fecula de orez, 150 gr.

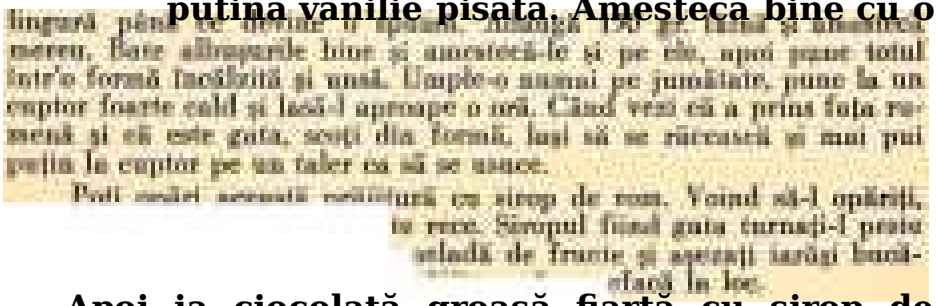
DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

Ia 300 gr. migdale, curăță-le, șterge-le bine de apă, taie-le subțire în lung sau toacă-le, pune-le într'o tigaie și lasă-le pe un foc foarte potolit, amestecând mereu cu o lingură. Pune în altă tigaie 350 gr. zahăr pisat, lasă-l să se topească amestecând mereu cu o lingură. Când zahărul va fi topit și va fi prins o culoare blondă, pui migdalele în el;

NUG

PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA“ tăiați în 3 felii în lat când est felii. Intindeți peste ele o marm țelele una peste alta astfel ca prăjitura să se re

Iei 5 ouă, desparte albușul de gălbenuș, pune gălbenușurile într'o cratiță cu 220 gr. de zahăr și putină vanilie pisată. Amestecă bine cu o

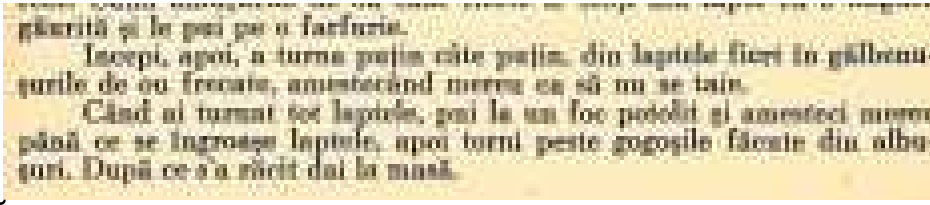


Apoi ia ciocolată groasă fiartă cu sirop de zahăr si glasezi, turnând peste toată prajitură. Iei bucătile de fructe zaharisite si le înfigi

PRĂJITURA MALAKOFF

3
7
4 Pune la loc răcoros până a doua zi.
Când serveşti, toarnă peste prăjitură o cremă de vanilie făcută

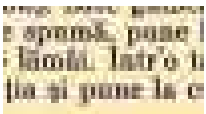
INSULA PLUTITOARE


găurită şi le pui pe o farfurie.
Incepi, apoi, a turna puţin câte puţin, din laptele fierbinte în gălbenuşurile de ou frecate, amestecând mereu cu să nu se taie.
Când ai turnat toţ laptele, pui la un foc potolit şi amesteci mereu până ce se îngroaşe laptele, apoi torni peste gogoşile făcute din albuşuri. După ce s'a răcit dai la masă.

PRĂJITURI USCATE (FOURS-SECS)

atunci adăugați

PANDIȘPAN


spumă, pune
făinăi. Intr'o
ția şi pune la c

CROCHETE DE OREZ

3
7
8

OREZ CU PRUNE USCATE

ȘARLOTĂ CU MERE această formă un comț

OREZ CU MERE

MERE JAPONEZE

Pune la cuptor 20 minute. Umple merele

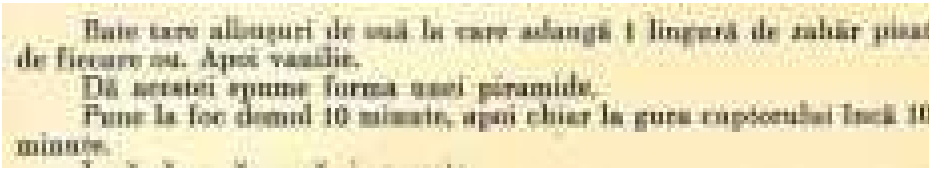
» marmeladă de prune sau de caise și

întinde acest

Farfurie și înfige în el

de adânc încât să nu se vadă

MERINGUE


Iaie tare alburi de ouă la care adaugă 1 lingură de zahăr pisat de fiecare ou. Apoi vanilie.
Dă aceștei spume forma unei piramide.
Pune la foc domol 10 minute, apoi chiar la gura cuptorului încă 10 minute.

MĂRUNȚIȘURI

Dospește împreună 250 gr. făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un ou de unt, o lingură de coniac sau o lingură de apă de trandafiri. Pasta să fie plină, dar moale la pipăit. Intinde-o eu vergeaua. Tai în bucăți de 1 centimetru pe 2. Fă noduri, funte, orice figură poți. Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-1 până ce se aurésc. Pre- sară-Ie zahăr și servește-le calde.

PRĂJITURILE DE PĂSTRAT

Iată o preparație foarte necesară în familii, fiindcă se poate

V2 kg. făină, 4 ouă, putină sare și zahăr pisat și 125 *gr.*

Pune făina grămadă pe scândura bucătăriei, fă o gaură sparge ouale deasupra găurii, pune sarea și untul. Amestecă i aceste elemente. Trebue ca făina să fie absorbită toată, iar c bine amestecată si tare. Să se la mijloc, bi

PICROMIGDALE

VOL-AU-VENT

GOGOȘI NEMȚEȘTI

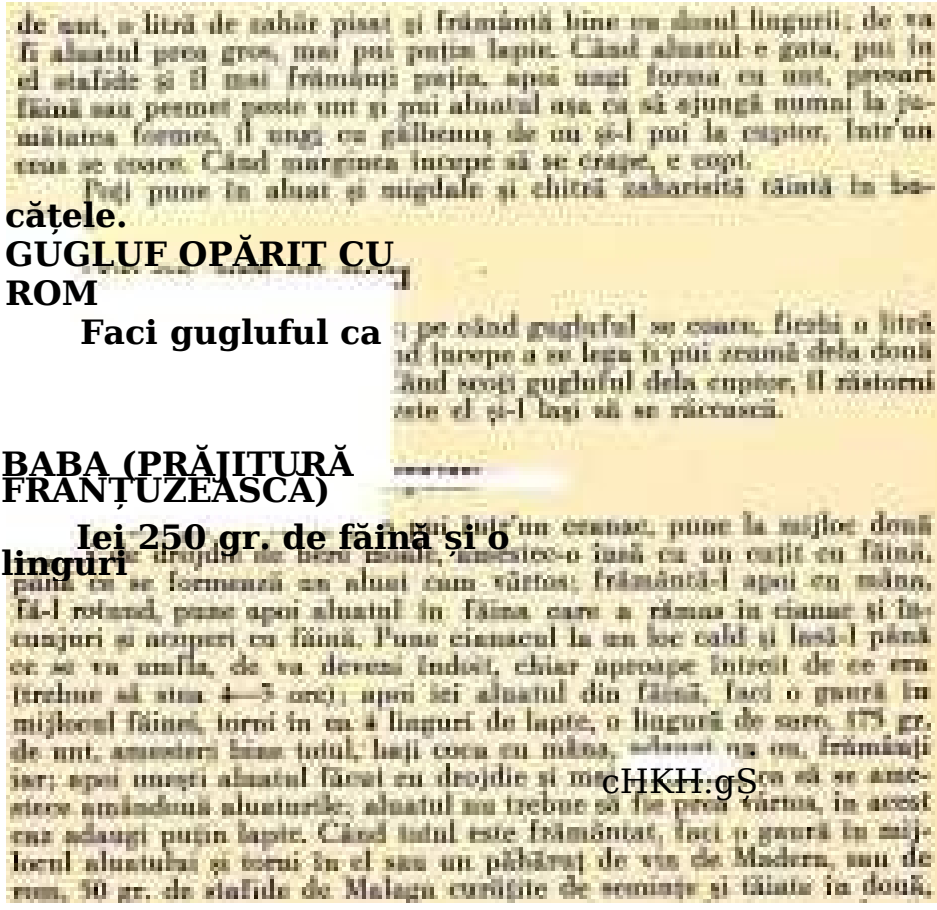
BRIOȘE (cozonac franțuzesc)

GUGLUF

Ia o litră de lapte, 10 gr. de drojdie, un ou si făină cât să se facă o cocă moale și lasă să se dospească. Ia în urmă trei litre de făină încălzită la cuptor, fă o groapă la mijloc și pune la dospeală, sare, coaje de lămâie rasă, 4 gălbenușuri de ouă, bătute în 50 gr. de lapte, 50

gr.

3
7
9



cățele.

GUGLUF OPĂRIT CU ROM

Faci gugluful ca

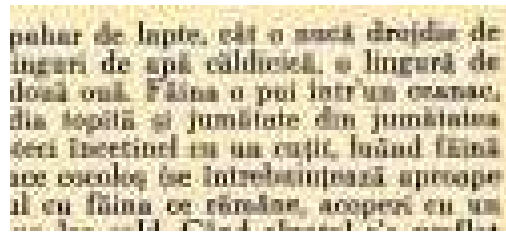
BABA (PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină și o linguri

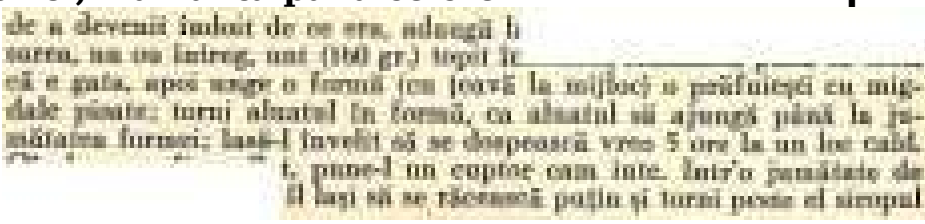
cHKH:gS

SAVARIN (PRĂJITURA FRANȚUZEASCĂ)

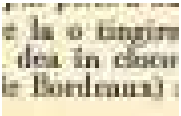
Iei 250 gr. de făină, o



acetinel, frământă până ce crezi



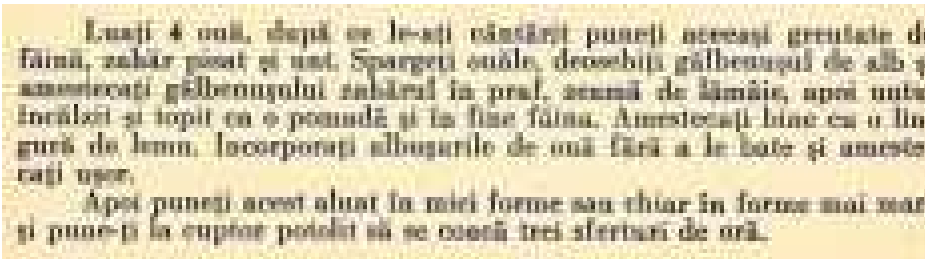
de a devenit îndoit de ce era, adaugă la
sarea, un ou întreg, unt (100 gr.) topit în
că e gata, apoi unge o formă (cu țeavă la mijloc) o pănănești cu mig-
dale pisate; turni aluatul în formă, ca aluatul să ajungă până la ju-
mătatea formei; lasă-l învelit să se dospească vreo 5 ore la un loc cald.
t, pune-l un cuptor cam încet. Într'o jumătate de
îl lași să se răcească puțin și turni peste el siropul



e la o tingire
dea în cloco
le Bordeaux)

MICI PATEURI DE SERVIT CU SUPĂ

MADELENELE



Luați 4 ouă, după ce le-ați cântărit puneți aceeași greutate d
făină, zahăr pisat și unt. Spargeți ouăle, deosebiți gălbenușul de alb
amestecați gălbenușului zahărul în praf, zeamă de lămâie, apoi unt
încălziți și topit cu o poamdă și în fine făina. Amestecați bine cu o lin
gură de lemn. Incorporați albușurile de ouă fără a le bate și amest
cați ușor.

Apoi puneți acest aluat în mici forme sau chiar în forme mai mar
și puneți la cuptor potolit să se coacă trei sferturi de oră.

SWET-CAKE

o coacă în apă sau în lapte; faceți o pastă consistentă. Turtiți ca să fie groasă cât un deget, tăiați în ea rondele și puneți la cuptor.

PLUM-CAKE

Bateți împreună cu o lingură de lemn până se albește, 200 gr. cu aceiași cantitate de unt călduț, adăugați 200 gr. stafide gr. Malaga, după ce le-ați scos semințele, coajă de lămâie i întregi, unul după altul și amestecând mereu, apoi puțin >0 gr. făină și puțină drojdie dacă vreți. Garnisiți interiorul cu o hârtie

PÂINE SPANIOLĂ

Tăiați felii egale de pâine de secară și acoperiți-le ■ gutui sau de oricare alt fruct; se poate întrebuința și mari zați felii una peste altă. Apoi în 500 gr. vin alb sau roșu p zahăr, după ce zahărul s'a topit, muiați în vin feliile, apoi] gălbenuș de ou bătut și în praf de pesmete.

Prăjiți feliile în unt, presărați-le cu un praf de zahăr i și serviți-le.

TRIGOANE

lai 1 kg. făină, pune-o pe masă, fă o gaură la mijloc, p o lingură de unt, una de vin alb, două ouă, puțină sare până ce făina va fi cuprinsă. Acest aluat, făcut din amesi elementelor arătate, frământat bine cu mâinile, din când îi de masă, apoi acopere-1 cu un șervet și lasă-1 jumătate < taie în acest aluat bucăți mari cât un ou, înșiră aceste bucă și acopere-le cu un șervet. Ia sulul, întinde în parte fiecă și întinde-l până se face

Aceiași origină.

Bate vreo 6 ouă întregi, 4 gălbenușuri cu jumătate kg. țină sare. Apoi toarnă 250 *gr.* lapte, 3 linguri drojdie de stafide fără semințe, amestecă-le bine toate la un loc și : dospească. Pe urmă înfierbântă o tigaie cu despărțituri ca făcut ochiurile, și în fiecare ochiu pune câte o lingură de i lingură din aluat; rumenește-le pe o parte, întoarce-le pe după ce s'au rumenit scoate-le într'o sită.

In aceleași ochiuri pui alt unt și alt aluat și tot așa ce s'a terminat aluatul.

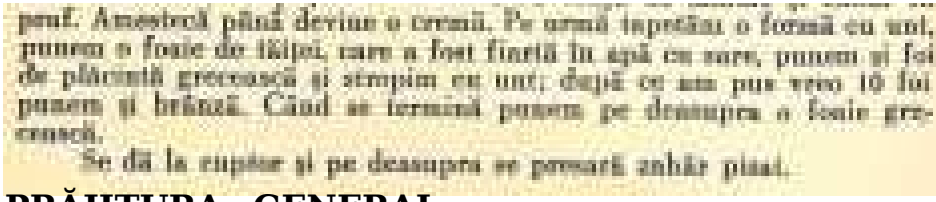
LIMBĂ DE PISICĂ (LANGUES DE CHATS. PARIS]

Moaie pe loc 125 gr. unt. amestecat cu 125 gr. făină, gr. zahăr în praf și 3 albușuri de ouă. Toarnă amestecul îi speciale sau,

JRI

cu pelt ea de mel ada. Așe- uneț i 250 gr. le tăvă liți, în și scor țișo ară tain ă și pu- bere , 25 gr. lasă -le să se cele pent ru unt și câte o ! ceal altă, și mer eu

PRĂJITURILE
2
8
4


pruf. Amestecă până devine o cremă. Pe urmă întinzi o formă cu unt, punem o foaie de fâșpi, care a fost fiartă în apă cu sare, punem și foi de plăcintă grecească și strapim cu unt; după ce am pus vreo 10 foi punem și brânză. Când se termină punem pe deasupra o foaie grecească.
Se dă la cuptor și pe deasupra se presară zahăr pisat.

PRĂJITURA „GENERAL FOCH“

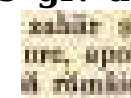
SPUMĂ DE CAISE (PARISIANA)

O noutate pariziană delicioasă.

Bate, până face spumă tare, 4 albușuri de ouă, incorporează ușor 200 gr. marmeladă de caise și așează totul în formă de piramidă într’un vas care să meargă la cuptor; netezește cu latul unui cuțit, presară

GOGONELE (PARISIANĂ)

Bate ca zăpada 3 albușuri de ouă, adaugă 300 gr. zahăr în praf, 125 gr. de alune și 125 gr. de migdale. Toate necurățate de pielită dar pisate. Fă cu această pastă jnici gogorie'' pune-le într’o tavă ușor untată. Lasă-le st


zahăr și ure, apoi ă rămâie

PÂINE CU NUCI

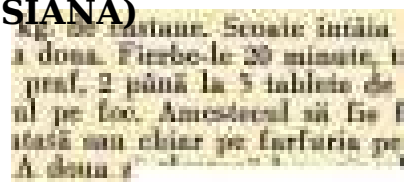
MAREA PRĂJITURĂ BRETONĂ

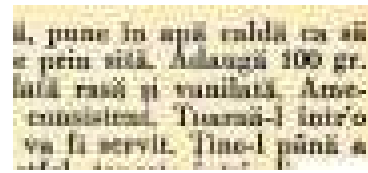
Iată o prăjitură strămoașa Pudinj Iată pregătirea.

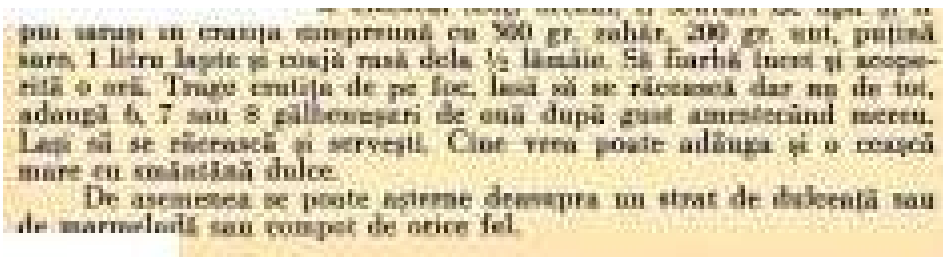
**Pune într’o cratiță de pământ:
250 gr. făină, 150 gr. zahăr, 4 ouă îi Subțiază amestecul cu lapte turnat<**

DELICIUL (PARISIANĂ)

ADEVĂRATA PRĂJITURĂ DE CASTANE (PARISIANĂ)

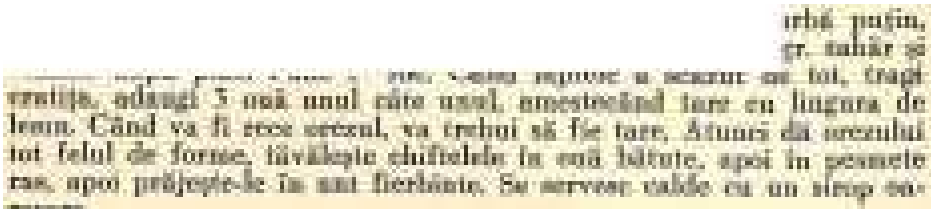






3 8 6

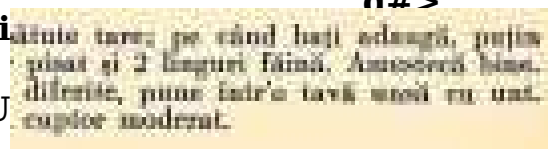
CHIFTELE CU OREZ


urbă puțin,
gr. zahăr și
crnița, adaugi 3 ouă unul câte unul, amestecând tare cu lingura de
lemn. Când va fi rece orezul, va trebui să fie tare. Ațuni din orezului
tot felul de forme, tăvălește chiftelele în ouă bătute, apoi în pesmete
ras, apoi prăjește-le în unt fierbinte. Se servesc calde cu un sirop sa-

OUĂ CU LAPTE

125 gr. orez în apă puțin sărată și în clocot, să fia scoate-l, scurge-1, pune-1 într'o cratiță cu 500 gr. lapte, 150 g vanilie după plac. Pune la foc. Când Inntcfp.

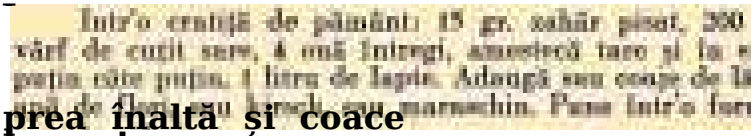
A d#>


ațuie tare; pe când bați adaugă, puțin
pisat și 2 linguri făină. Amestecă bine.
diferite, pune într'o tavă unsă cu unt.
cuptor moderat.

tulpan, pune iarăși la fie

PESMEȚI PENTRU CEAI

FLANU


Într'o cratiță de pământ: 15 gr. zahăr pisat, 200
vârf de cuțit sare, 4 ouă întregi, amestecă tare și la s
puțin câte puțin, 1 litru de lapte. Adaugă sau coaje de l
apă de flori sau kirsch sau maraschin. Pune într'o for

gr. tăină, un fărșit adaugă,

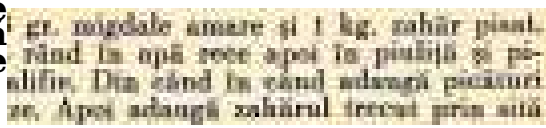
prea înaltă și coace la cuptor.

Turtește pasta, taie în forme

NASTURASI

PÂINE DE MIGDALE

500 gr. migdale dulci, 15 Curata migdalele, pune-le pe


gr. migdale amare și 1 kg. zahăr pisat. rând în apă rece apoi în piuliță și pă- aliile. Din când în când adaugă picături ze. Apoi adaugă zahărul trecut prin sită

MESINGA ITALIANĂ

MIGDALE CU ZAHĂR

MERE LA CUPTOR

umpli cu ui de franzelă

ce ai curățat merele și le-ai scos mijlocul cu semințele, le presări cu zahăr sau cu orice dulcegă, le așezi pe foiți sau de cozonac prăjite. Pui merele într'o tavă, sau o cramoangă la cuptor, torni în tavă un păhărug de rom sau de cu apă și coace la foc moale în cuptor.

FRUCTE LA CUPTOR

Pui într'o tavă câte fructe vrei amestecate: boabe de struguri, fragă, cătușuni, coacăze, pere, mere tăiate, etc.; deasupra mult zahăr pisat. Peste fructe așezi o foaie de cocă subțire ca de plăcintă; presari iarăși zahăr și pui la cuptor domol cam 30 minute. Se mănâncă mai bine, rece.

>isat și un compot. Umple cu acest miez : de portocale și așează la ghiată.

SALATĂ DE PORTOCALE

Taie portocalele în două scoți semințele și pielițele a adaugă fragi striviți, zahăr amestecat cu fragii jumătățil

XXX. SOSI RILE PLIVIRI

PRĂJITURI

CUPELE CU FRUCTE. — SPUMELE (Frișca)

FRUCTELE ZAHARATE

SOSURILE

SOSUL DE FRUCTE LEGATE

SOS DE PORTOCALE

Fari o marmeladă de portocale, apoi o treci prin sită, îi adaugi o treime de marmeladă de raise trecută prin sită și stropită cu un ușor lichior.

SOSURILE DIN FRUCTE

Pune în apă caldă 500 gr. cireși spălate și fără sâmburi și 250 gr.

Treci prin sită o lingură de fecula subțiată cu puțină apă rece și adaog-o. Pune totul în apă caldă timp de 10 minute.

CU FRUCTE CONSERVATE

Ia gelatină de cireși, încălzește-o, adaugă puțină apă caldă, las-o să se răcească și toarn-o peste prăjitură.

Acest sos se face eu orice fructe conservate.

SOS SABAYON

3 Pune 250 *gr.* zahăr pisat şi 6 gălbenuşuri de ou
ă într'un „bain- marie" în apă fierbinte şi bate
tare până ce aluatul se înşiră de pe lingură ca o
panglică. Umple atunci cu 250 gr. vin alb; bate
mereu până ce compoziţia s'a îngroşat. Pune rom
sau kirsch.

SOSUL CU FRAGI SAU CĂPŞUNI

500 gr. fragi curăţaţi de cozi, să fie copţi bine, îi torni în apă rece multă. Ridică-i cu mâinile pentru ca să se scurgă de pe ei toate necurăţeniile.

Atunci pune-le într'o cratiţă şi toarnă deasupra 500 gr. sirop de zahăr fierbinte şi parfumat cu vanilie.

După ce s'a răcit trece-1 prin sită.

SOSUL DE CAISE

Treci prin sită marmeladă de caise, apoi o legi cu sirop fierbinte. Pune pe foc să fiarbă tare şi scoate spuma cu îngrijire. Trage de pe foc când sosul se ţine de lingura de lemn şi pune înăuntru ce vrei: rom, kirsch, madera, etc.

Dacă sosul este făcut spre a fi servit cu franzelute prăjite pe care stau lăuga şi o lingură de unt

CUPELE

VIN CU FRUCTE

CUPA SAINT JACQUES

CUPA TOREADORULUI

CUPA ADELINA PATTI

CUPA

Zmeură macerată în zahăr, vanilie și un lichior oarecare, o pui în fundul cupei. Acoperi cu cremă Chantilly.

Se pot întrebuința orice lichioruri sau rachiuri.

CUPA

În fundul cupei înghețată de vanilie, apoi bucăți de ananas trecute în kirsch și alt lichior. În mijloc pui o prăjitură meringă, în nevoia prăjiturii înghețată de ananas. Deasupra căpșuni sau fragi bătuți cu kirsch.

De jur-împrejur cremă Chantilly.

CUPA

supra o jumătate de piersică mui. pe înghețată cu partea ei din af înăuntrul piersicei pui o mi

ată în sirop de vanilie, piersica să stea gdală pralinată. Acoperi cu piurea de

CUPA MELBA

CUPA

Umple cupa mai mult de jumătate, cu înghețată de vanilie, dea-

Umpli cupele cu înghețată de vanilie, apoi așezi o meringă și deasupra dulceață de zmeură. Apoi multă cremă Chantilly.

În timpul piersicilor meringa poate fi înlocuită cu o jumătate piersică muiată în sirop de vanilie.

CUPA

Tai în rotogoale, banane macerate în kirsch și maraschin, apoi acoperi cu multă înghețată de

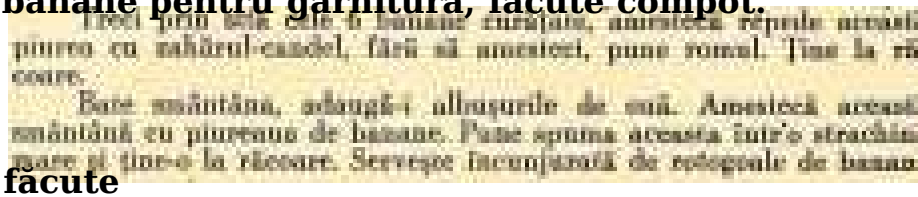
CUPA

fragi. Cremă Chantilly.

3
9
2

SPUMĂ DE BANANE

dublă proaspătă, 3 linguri de albuș de ouă bătut ca zăpada (un ou și jum.), un păhărut de rom, 6 banane pentru garnitură, făcute compót.



Trec prin sită cele 6 banane curățate, amestecă repede piureu cu zahărul-candel, fără să amesteci, pune romul. Ține la răcoare.

Bate smântâna, adaugă-i albușurile de ouă. Amestecă această smântână cu piureaua de banane. Pune spuma aceasta într'o strachină mare și ține-o la răcoare. Servește încunjurată de rotocoale de banane

făcute

compot.

SPUMĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

tă; la 500 gr. bătută.

SPUMĂ ÎNGHEȚATĂ CU SMÂNTÂNĂ

mereu cu pămătuful. Când s'a răcit de tot adaugă-i 500 gr. smântână,

SPUMĂ DE FRUCTE ÎNGHEȚATĂ

piurea de fructe. Adaugi apoi Toarte tare. (Creme

SPUMA DE ANANAS CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză cu 280 gr. zahăr și 250 gr. lapte fiert. Bate crema cu pan adaugă-i 250 gr. de ananas, apoi când coi

pisat, 8 gălbenușuri de ouă lântul până s'o răci. Apoi npoziția s'a răcit de tot îi

FRUCTE ZAHARA TE

COZONACUL CU FRUCTE

Taie felii subțiri de cozonac, presară la cuptor.

Așează bucățile de cozonac în rónd, i ananas, și lăsând un gol la mijloc. Bucățile orice marmeladă.

Golul acesta îl umpli cu compot de f: piersici, prune, etc.

zahăr pe ele și glasează-le ilternându-le cu bucăți de î de cozonac acoperă-le cu

FRUCTE PARISIENE

Această prăjitură se aseamănă aproap< lei un cozonac, îl așezi într’un castron dinafără și torni sos de caise cu kirsch.

FRUCTE SAVARIN

Faci un aluat de Savarin și îl umpli c zaharat dé fructe.

Torni sos de vișini cu

PERE UMPLUTE

Curăță de pieliță și taie în două în lu ˊ bine coapte. Le fierbi în sirop ușor cu multă

Așează-le în farfuria

PERELE DOAMNEI

Fă un aluat dulce și așează-l într’o fon alternând straturi de pere fierte, puțin îi

Acoperă cu altă foaie

PERELE BRILLAT-SAVARIN

Scoate miezul unui număr de „brii groase de cozonac și scobește-le puțin.

In fiecare gol pune o pară cură

î cu cea dintâiu.

i, pui compot de fructe pe

:u un compot des și foarte

ngime câteva pere mari și

ii le acoperi cu marmeladă

nă de făcut sarlotele.

Pune i sirop, și marmeladă de

oșe“ franceze, sau taie felii mai

țață și fiartă

într’un sirop de

MERE CU OREZ

Curăță câteva mere, taie-le în felii și fierbe-le ! în sirop vanilat. face pentru prăjituri i cu zahăr și vanilie, de ouă și Coace la cuptor un aluat dulce cum se : (tarte). In același timp fierbe 200 gr. orez în lapte Când orezul a Scutură merele și așează-le deasupra. Presară picromigdale sfărâmate mărunt, zahăr candel și glasează la cuptor.

Se servește cu un sos englez parfumat cu un lichior.

MERE PORTUGHEZE

VIȘINE CU COZONAC

Fă un cozonac mai mic, scoți o parte a miezului și umple-l cu sine fără șâmburi făcute dulceață și castane (matons glacés), torni păhăruț de kirsch. Pui deasupra capacul care l-ai tăiat în cozonac.

C” ”Wa de eaise ii-gdaletaiate
din cozonac”811114”1 ”” SirOp de Caise CU Tanilie' pnne
capacul iăiat

PIERSICI DE FAMILIE

PIERSICI COLBERT

Cureți piersicile de pielită, Ie tai în două și le fierbi într'un șirop cu vanilie. Le așezi peste un lapte cu griș făcut atunci.

Pui fructe împrejur și torni un sirop de caise cu kirsch.

Orice fruct poate fi pregătit la fel.

PIERSICI SOVIETICE

PIERSICI IN KIRSCH

Iei pielița piersicelor, le tai în două și le fierbi în șiroț cu vanilie. . LSC?Î‘ *e a?ezi Pe bucățele de savarină. Pui fructe zaharate, cate o jumătate de migdală și sos de caise cu kirsch.

PIERSICI MERINGATE

PIERSICILE REGINEI

I- I.- cratiță pui orez cu lapte căruia i s'a pus kirsch sau alt lichior. Deasupra așează jumătăți de piersici curățate de pielița și trecute pnntrun sirop cu vanilie. Acoperă cn o marmeladă de caise și

PIERSICILE SUB FLĂCĂRI

Să le cureț:

Când servești pune piersicile într'o cratiță joasă, stropește-le cu

CUM SE PREPARĂ PIERSICILE FIERTE

PIERSICI DRĂCEȘTI

Presară zahăr pisat și pune la cuptor foarte

cald să se coloreze. Toarnă kirsch și, în momentul de a servi, dă foc. Adaugi și un sos

XXXI. CTM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE

CREMĂ ENGLEZĂ

800 gr. lapte, 250 gr. zahăr, 10 gălbenușuri de ouă.

Amesteci gălbenușurile cu zahărul, moaie cu laptele, trece prin strecurătoare de metal și pune la foc cu un bețișor de vanilie.

Laptele să nu dea în clocot.

CREMĂ DE PRĂJITURI

200 gr. de praf de zahăr, 12 gălbenușuri de ouă, 100 gr. făină trecută prin sită, 1 litru lapte, 1 bețișor de vanilie, puțină sare.

Amestecă ouăle, zahărul și făina, umple cu laptele în clocot. Pune vanilia și lasă să fiarbă până ce compoziția a devenit destul de deasă.

Trece prin strecurătoarea de metal. întrebuințează crema la

ALUATUL PENTRU BRIOȘE

Briosele sunt acele mici prăjituri care ar fi cozonacii francezi.

Ia: 500 gr. făină trecută prin sită, 400 gr. unt, 100 gr. drojdie, 20 gr. zahăr, 8 ouă întregi.

Cu un sfert al făinei pregătește aluatul astfel: pune făina pe masă în cerc, drojdia bag-o la mijloc și moaie adăugând? 50 gr. de apă căl-

Amestecă coca și formează o minge pe care să o pui într'o cratiță cu apă călduță. Pune să crească la gura cuptorului.

Coca trebue să fie

întinzi coca pe marmoră, îi adaugi drojdia pe care o pui la mijloc și o acoperi complet. Rupe bucăți din coca și împreunează-le iarăși amestecând cu mâinile.

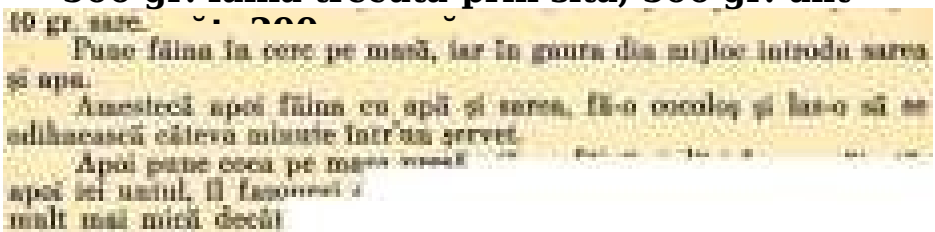
COCA PENTRU SAVARINĂ

ALUAT ZAHARAT PENTRU PRĂJITURI

500 gr. făină, 250 gr. zahăr, 3 gălbenușuri de ouă, 250 gr. zahăr, tartele și celelalte.

COCA PENTRU FOI

500 gr. făină trecută prin sită, 500 gr. unt


50 gr. sare.

Puse făina în cerc pe masă, iar în gaura din mijloc introdu sarea și apa.

Amestecă apoi făina cu apă și sarea, fă-o ocoloș și las-o să se odihnească câteva minute într'un șervet.

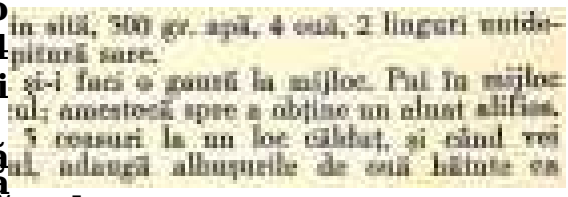
Apoi pune coca pe masă

apoi iei untul, îl frămîntă

mult mai mică decât

4
0
2

COCA PENTRU PRĂJIT lemn, 1 lingură coniac, o ciu Pui făina într'o cratită 4 gălbenușuri, sarea și coniac



Să se odihnească vreo vrea să întrebuințezi aluat zăpada.

SOSUL DE CAISE

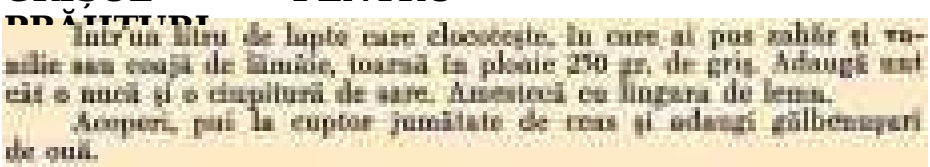
***1* de usoară compe**
Ei dulceața de *ci*

SOS DE SMEURĂ

SOS DE FRAGI du-i cu lingura de lemn. Piureaua obținută astfel o amesteci cu sirop de

OREZUL PENTRU. PRĂJITURI

GRIȘUL PENTRU PRĂJITURI



LAPTE DE MIGDALE

Pisează 200 gr. migdale dulci și *1*—8 migdale amare, adăugând, încetul cu încetul, 4—500 gr. lapte.

Treci printr'un tulpan și întrebuințează când trebue.

SABAYONUL

200 gr. zahăr pisat, 15 ouă, 600 gr. vin alb.

Fierbe Ia „bain mărie", bătând mereu cu pămătuful.

FRANGIPANĂ

XXXII. COI MPOTURILE

COMPOT DE MERE RUCAȚI

Iei 8 mere :i de coaje și de seminț̦e și le pui în frumoase, le curej la foc un litru de apă apă rece spre a nu și adaugi 250 arbă se înegri. Pui gr. desvelit ca să nu se zahăr, așezi merele terciuiască. cățelele și lași să fi. Când în compotieră, iar merele sunt fierte, siropul îl ăuga puț̦in

COMPOT DE MERE ÎNTREGI

Cureț̦i merele iți frumos miezul cu de coajé, le scc un cuț̦it, le pui îndată în apă rece [negreașcă și le pui ca să nu se : la foc, apoi le nult acoperi. Topește o de zahăr cu puț̦ină litră sau mai i apă, după daugi; pui cantitatea ce câteva linguri vin voiești să faci, și-1 alb și că merele s’au a lași să fiarbă fiert, le scoț̦i frumos desvelit. Când vezi hgroase si-1 torni

COMPOT DE PERE

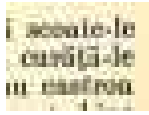
Curăță vreo 10 in patru, curăț̦ă-le pere, taié-le i să-le de miez (sau laie întregi de vor fi îndată ce le cureț̦i, mici). Pune- în apă una câte una, ; rece ca să nu se topește in două înegrească gr. de pahare de apă 100 în zahăr, pune-1 la el perele și stoarce foc, așează de puț̦ină zeamă ita, lămâie. Lasă să scoate-le pe

COMPOT DE PERE CU VIN

Asezi perele curățate, întregi bucățică de scorțișoară. Când perei un pahar de vin bun rosu si

sau bucățele la foc, cu zahăr și o le vor fi pe jumătate fierte, adauga rar fi de tot fierte, scoate-le pe com- toarnă-1 peste

COMPOT DE GUTUI



COMPOT DE CAISE

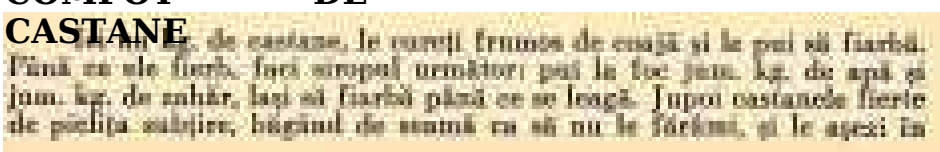
COMPOT DE PIERSICI

COMPOT DE PRUNE

COMPOT DE CIREȘI SAU VIȘINE

COMPOT DE STRUGURI

COMPOT DE CASTANE



acel sirop; adaugi un păhărut de rom, o bucățică de vanilie și lași stea câtva acoperit pe marginea mașinii, ca siropul să poată pătrunde în

COMPOT MERINGAT

Se poate face ca orice compot.

COMPOT DE FRUCTE USCATE

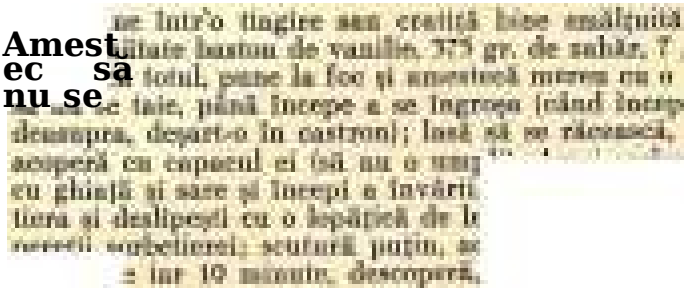
ce se umflă fructele.

COMPOT DE PERE CU VIN

Pune într'o cratiță vin roșu și apă pe jumătate, împreună 900 sau 1000 gr., 250 gr. zahăr, un bastonaș de scorțișoară și miezul tăiat bucăți a unei jumătăți de lămâie. Să fiarbă și să scadă. Apoi adaugi bucăți de pere, câte vrei. Să fiarbă jumătate oră. Pune pe ghiață și apoi servește întotdeauna foarte rece.

XXXIII. ÎNGHEȚATELE

ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE



Amestecă să nu se

ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCALE

Pune la o tingire 500 gr. de zahăr și un pahar de apă, pune să fiarbă, spumează bine, și scoate dela foc. Mai pune încă un pahar de apă și zeama dela trei portocale, dela trei lămâi și coaja rasă dela trei portocale; lasă să stea un ceas, apoi trecă printr'o mică sulțire și pui

ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Se face ca cea de portoci

ÎNGHEȚATĂ DE COACĂZE

Pui la tingire 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă. Pune să fiarbă și scoate bine spuma; scoate dela foc și lasă să se răcorească, apoi adaugă-i 150 gr. de zeamă de coacăze bine strecurată, pune în sorbetieră (să nu o umpli) și procedează cum s'a spus mai sus.

ÎNGHEȚATĂ DE SMEURĂ

Se face ca cea de coacăze; numai atât că, zeamă de coacăze, pui jumătate de zeamă de smeu: de coacăze.

ÎNGHEȚATĂ DE FRAGI

Se face ca cea de smeură; atât numai că, în 1 de zeamă de fragi, pui jumătate de fragi și jumăi

Dacă voiești să dai înghețata întreagă la n scoți din sorbetieră, o îndesi bine cu o lingură înt; ghiață până la minutul de a o da la masă, apoi în minut în apă fierbinte și o răstorni pe farfurie.

Voind s'o faci cu diferite gusturi, spre exen faci înghețată în două sorbetiere, și apoi așezând îi rânduri,

în loc de 150 gr. de ră și jumătate zeamă

toc de a pune 150 gr. tate de coacăze.

iasă, când

e gata, o

r'o formă

și o lași

în moi

forma o

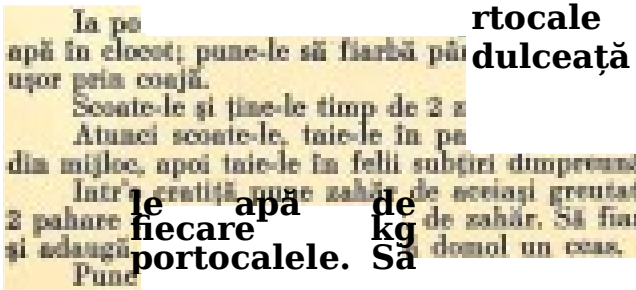
.

ÎNGHEȚATĂ DE VIȘINE

Se face ca cea de coacăze.

XXXIV. MARMELADE, SIROPURI, ȘERBETURI ȘI BOMBE

MARMELADĂ DE PORTOCALE


Ia portocale de cele de
apă în clocot; pune-le să fiarbă până
ușor prin coajă.
Scoate-le și ține-le timp de 2 z
Atunci scoate-le, taie-le în pa
din mijloc, apoi taie-le în felii subțiri dimpreună
Într'o cratiță, pune zahăr de aceiași greutat
2 pahare
și adaugă
Pune

dulceață care au coajă

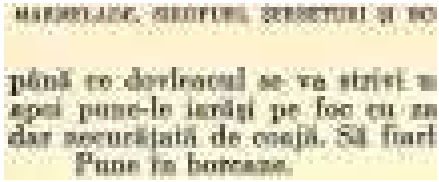
le apă de fiecare kg portocalele. Să

PASTĂ DE

ă fiarbă până ce se n
și treceți-le prin
sită.

Tai pasta în bucățele, le presari cu zahăr, le desparți cu bucățele de hârtie și le așezi într'o cutie.

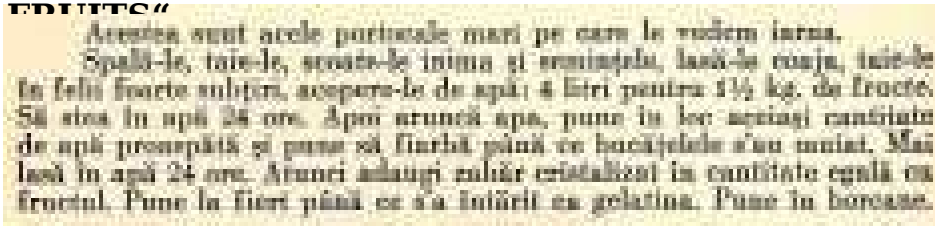
MARMELADĂ DE DOVLEAC



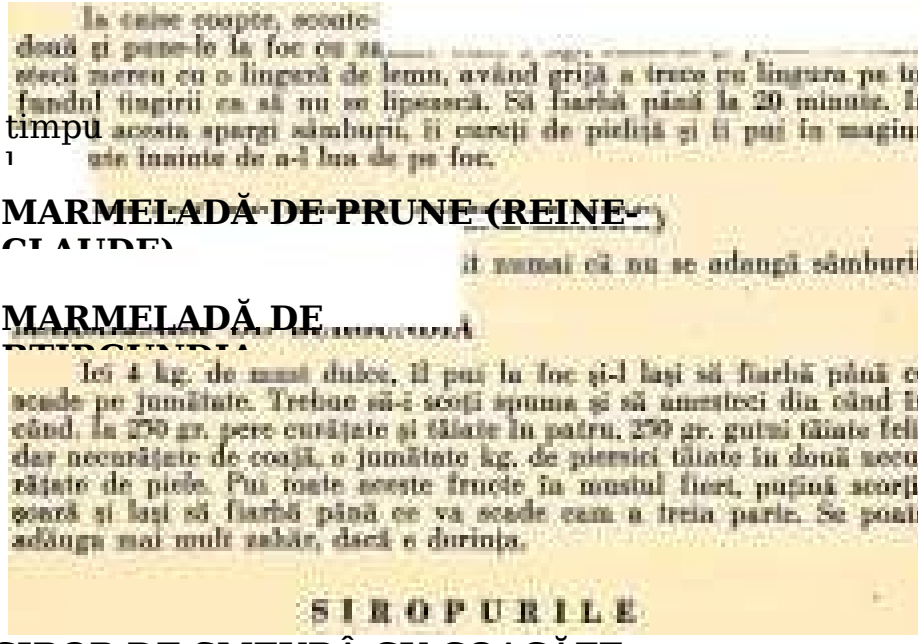
până ce dovleacul se va stinge
apoi pune-le iarăşi pe foc cu zah
dar necurăţaţi de coajă. Să fiarbă
Pune în borcane.

sor. Scoate bucăţile, scurge-le de apă, harul şi lămâia tăiată în felii subţiri

MARMELADĂ DE „GRAPPE-FRUITS“



Acestea sunt acele portocale mari pe care le vedem iarna.
Spală-le, taie-le, scoate-le inima şi seminţele, lasă-le coaja, taie-le în felii foarte subţiri, acoperă-le de apă: 4 litri pentru 1½ kg. de fructe. Să stea în apă 24 ore. Apoi aruncă apa, pune în loc aceeaşi cantitate de apă proaspătă şi pune să fiarbă până ce bucăţelele s'au muiat. Mai lasă în apă 24 ore. Atunci adaugă zahăr cristalizat în cantitate egală cu fructul. Pune la fiert până ce s'a întărit ca gelatina. Pune în borcane.



la coace coapte, scoate-
două şi pune-le la foc cu zah
ateşi mereu cu o lingură de lemn, având grijă a trece cu lingura pe tot fundul tingirii ca să nu se lipească. Să fiarbă până la 20 minute. În acest spargi sâmburi, îi cureţi de pieliţă şi îi pui în magiun
ute înainte de a-l lua de pe foc.

timpu
1

MARMELADĂ DE PRUNE (REINE-CLAUDE)

it numai că nu se adaugă sâmburii.

MARMELADĂ DE PEPENE GALBEN

Iei 4 kg. de must dulce, îl pui la foc şi-l laşi să fiarbă până ce scade pe jumătate. Trebue să-i scoţi spuma şi să amesteci din când în când. Iei 250 gr. pere curăţate şi tăiate în patru, 250 gr. gutui tăiate felii dar necurăţate de coajă, o jumătate kg. de piersici tăiate în două necurăţate de piele. Pui toate aceste fructe în mustul fiert, puţină scorţişoară şi laşi să fiarbă până ce va scade cam a treia parte. Se poate adăuga mai mult zahăr, dacă e dorinţa.

SIROPURILE

SIROP DE SMEURĂ CU COACĂZE

Se face ca cel de sus, atât numai că adaugi coacăzelor şi vişinilor

SIROP DE VIŞINE

ȘERBETURI

ȘERBET DE PORTOCALE

Golește portocalele cu o linguriță mică așa încât să tămâie intacte cele două jumătăți ale coajei. Stoarce zeama.

In altă parte faci un sirop fierbinte 500 gr. zahăr în 250 gr. apă. Pentru un litru de sirop trebue să ai un pahar de zeamă de portocale. După ce ai amestecat siropul cu zeama de portocale, pui acest amestec în cojile de portocale și le îngheți în sorbetiere speciale.

ȘERBET CU ȘAMPANIE ȘI FRAGI

, Într'o serbetieră pui 500 gr. sirop de zahăr și conținutul unei sticle de șampanie. Să se înghețe pe trei sferturi, adaugi apoi o ceașcă de zeamă de fragi și un pumn de fragi întregi.

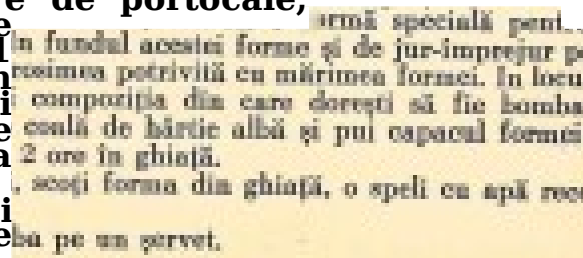
Lași să se înghețe de tot și servești în cupe sau pahare.

ȘERBET CU FRUCTE

Faci un sirop cu orice fructe, poți amesteca chiar unele din ele daca se potrivesc gustul lor. Apoi pui în serbetieră, înghești siropul si-1 servești în pahare, cești sau rime.

BOMBELE

se fac astfel; Mai întâi pregătești o înghețată oarecare de portocale, de lămâie, de vanilie, etc. Ai o 1 bombe așezată în ghiața pereți așezi înghețata de rămas liber la mijloc p


urmă specială peni...
în fundul acestei forme și de jur-împrejur pe
rosimea potrivită cu mărimea formei. În locul
compoziția din care dorești să fie bomba.
eală de hârtie albă și pui capacul formei;
2 ore în ghiață.
, scoți forma din ghiață, o speli cu apă rece
ba pe un șervet.

Apoi pui deasupra să fie închis ermetic. La

BOMBA MEA IUBITĂ

BOMBA MONTE-

BOMBA

ÎMBRĂCI

Îmbraci forma cu înghețată de vanilie, iar mijlocul îl umpli cu

4
1
4 **forma cu înghețată de ciocolată, iar mijlocul umplut cu**

BOMBA

Forma căptușită cu înghețată de vanilie, iar mijlocul plin cu spumă de fragi.

BOMBA

îmbraci forma cu înghețată de caise, iar în mijloc pui spumă de

BOMBA EGIPTIANEI

Căptușești interiorul cu înghețată de fragi, iar mijlocul umplut cu o spumă cu kirsch și maraschin.

BOMBA BUCĂTARULUI CAREME

Cămașa înghețată de vanilie și fisticuri, iar mijlocul spumă cu mandarine.

BOMBA AMERICANĂ

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă de fragi.

BOMBA BRASHJANĂ

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă de ananas.

BOMBA CATERINA DE MEDICIS

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă cu kirsch, amestecată

BOMBA TALLEYRAND sită cu pișcoturi muiate în lichior.

BOMBA MILANEZĂ

înghețată de cafea, interiorul cremă Chantilly.

BOMBA CAISELOR

BOMBA OMULUI CU CHEF

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă cu un lichior oarecare.

BOMBA

BOMBA AMERICA DE SUD

înghețată de ciocolată iar mijlocul spumă cu fisticuri.

înghețată de praline, mijlocul spumă cil kirsch și fructe zaharate.

XXXV. DIFERITE BĂUTURI

CAFEA ÎNGHEȚATĂ (Café-glacé)

Toarnă cu picătura 750 gr. de apă fierbinte peste 300 gr. cafea măcinată atunci. Pune această cafea într'o cratiță cu 600 gr. zahăr bucăți; așteaptă să se topească zahărul și să se răcească cafeaua.

Când s'a răcit adaugă un litru de lapte fiert parfumat cu vanilie, dar să fie rece de tot; mai amestecă și 500 gr. smântână foarte proaspătă

Pui în formă de înghețată și îngheți.

CAFEA NEAGRĂ LA GHIAȚĂ

Fă o cafea neagră cam tare și cu puțin zahăr, pune-o în forma de înghețată cât poți.

PORTOCALADĂ

UMONADĂ

Se procedează la fel cu deosebirea că portocalele sunt înlocuite cu lămâi.

PUNCIU ROMAN

CIOCOLATĂ ÎNGHEȚATĂ

Intr’un litru de sirop pui 100 gr. de ciocolată subțiată în apă.

Pune într’o sorbetieră la ghiață și, când începe să se prindă înghețata, arunci deasupra câteva linguri de apă. Lași să înghețe fără a

PUNCIUL CU VIN ȘI CONIAC

Pune într’o crățiță un litru de vin dulceag, 200 gr. zahăr bucăți și miezul unei lămâi legată cu un cuișor. Să se topească zahărul; pune pe foc vinul până se acopere de o ușoară spumă albă, după aceea toarnă-1 într’o oală de punciu scoțând lămâia și cuișorul.

Adaugă 250 gr. de coniac înfierbântat, dă-i foc și lasă-1 să ardă până se stinge.

Servește, cu felii de lămâi, în pahare.

PUNCIU CU Storc miezul unei portocale și miezul unei lămâi, pune-le într’un

VIN

Toarnă peste 200 gr. bucăți de zahăr, o sticlă de vin negru într’un vas de aramă. Lasă să se topească zahărul. Mai pune miezul unei lămâi, puțină scorțișoară, o cuișoară. Pune vinul pe foc până ce i-a ieșit o spumă albă și trece-l prin strecurătoarea de metal.

In fiecare pahar o feliuță de lămâie.

VIN CALD CU PORTOCALE lasă așa câteva minute.

VIN FRANȚUZESC

Topește 250 gr. zahăr în puțină apă. Apoi toarnă și vin negru de Odobește sau de Nicorești,

adaugă și feliuțe subțiri ale unei lămâi fără semințe.

Amestecă bine cu o lingură și servește în pahare cu o felie de lămâie.

VIN CU SCORȚIȘOARĂ

Pui pe foc vin negru cu scorțiș: cât vrei. Servește foarte iarăș; când începe clocotul pui zahăr

VINUL BISCHOF

Fierbi miezul unei lămâi într’ un pahar de kirsch; fumat bine trece-1 când s’a par- de în 2 litri de vin topit orice coloare; în 500 gr. zahăr. Pune acest vin să fi sau în cupe i bucăți de pahare, introdu în ghiață. Dacă mai aceste cupe mai poți adăuga zahăr sau kirsch

GROGUL ENGLEZ

GROGUL AMERICAN

Câte 250 gr.: coniac, rom, sirop de zahăr, ceaiu tare. Adaugă un pahar Madera cu curaçao pentru fiecare litru de amestec. Pune apă fierbinte cât dorești și servește cu felii de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Intr’un bol bate un gălbenuș de ou cu 2 linguriță de zahăr pisat. Când amestecul s’a albit bine, toarnă apă fierbinte. Adaugă rom sau apă de flori.

PUNCIUL MARCHIZEI

Pune pe foc un litru de vin alb dulceag cu 250 gr. zahăr, miezul unei lămâi și 2 cuișoare. Când a început să apară o spumă albă pe deasupra, trage cratița de pe foc și adaugă un pahar de coniac fierbinte. Aprinde cu un chibrit.

Scoate cuișoarele și miezul lămâiei și servește în pahare cu feliuțe de lămâie.

COCKTAIL APERITIV

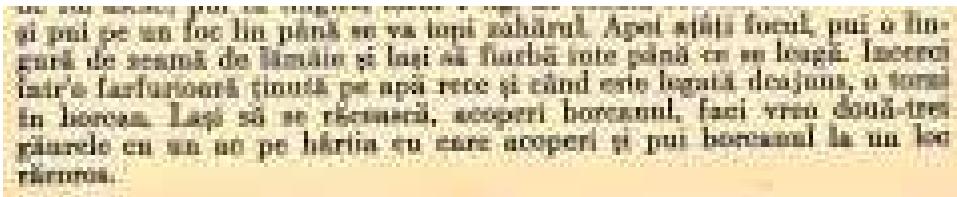
CUPA CU ȘAMPANIE

Intr’un castron toarnă: jumătate pahar de lichior curaçao, un pahar și un sfert de coniac, 1

pahar și jumătate de vin negru vechiu, trei sferturi de pahar de lichior sartreusă galbenă, o jumătate lămâie tăiată în felii, o sticlă de apă gazoasă. Să stea astfel 2 ore.

Treci încet lichidul într'un bol de cristal (o cană) fără să treacă și depozitul. Toarnă o sticlă și jumătate de șampanie dulce și o cantitate de fragi sau alte fructe ale anului. Pune să stea la ghiață.

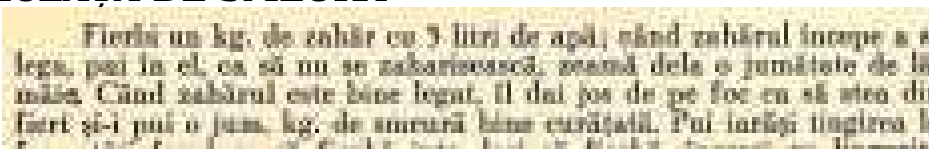
DULCEȚURILE ROMÂNEȘTI
DULCEȚURILE FRANCEZE



și pui pe un foc lin până se va topi zahărul. Apoi stingi focul, pui o lingură de seamă de limâie și lași să fiarbă iote până ce se leagă. Încerci într'o farfurioară ținută pe apă rece și când este legată deajuns, o torni în borcan. Lași să se răcorească, acoperi borcanul, faci vreo două-trei găurele cu un ac pe hârtia cu care acoperi și pui borcanul la un loc răcoros.

4
2
2

DULCEAȚĂ DE SMEURĂ


Fierbi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă; când zahărul începe a
lege, pui în el, ca să nu se zaharisească, zeamă dela o jumătate de l
mâne. Când zahărul este bine legat, îl dai jos de pe foc cu să stea d
fiert și-i pui o jum. kg. de smeură bine curățată. Pui iarăși tingirea

ȘERBET DE SMEURĂ

DULCEAȚĂ DE COACĂZE

Cureți de sâmburi coacăze mari, să ai un pahar de o litră plin, pentru un kg. de zahăr. Pui zahărul la foc cu trei litre de apă. De nu va fi zahărul curat, îl clarifici cum s'a spus la început (despre dulceturi); îl lași să fiarbă, pui zeama dela o jumătate lămâie, îl legi bine. Când ai încercat cu fierul zeama și știi că zahărul este legat cât trebue, îl dai jos dela foc și arunci într'însul litra de coacăze curățate, pui iar pe un foc iute. Când este aproape gata, pui puțină vanilie, lași să se lege,

DULCEAȚĂ DE CAISE
VARZĂ

scoți dela foc și așezi în borcane.

Această dulceață este foarte bună, dacă îi adăugăm, când fierbe

4

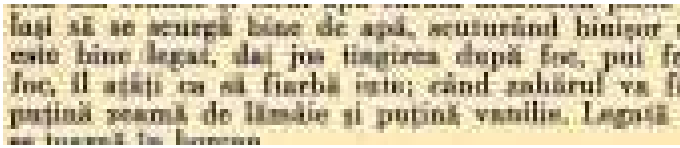
ȘERBET DE COACĂZE

4 **Se face ca cel de s smeură.** **Ii poți amesteca puțină zeamă de**

DULCEAȚĂ DE VIȘINE modul următor:

ȘERBET DE VIȘINE

DULCEAȚĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI


lași să se scurgă bine de apă, scuturându-l bine
este bine legat, dai jos tingirea după foc, pui fr
foc, îl aștepți ca să fiarbă iute; când zahărul va fi
puțină zeamă de lămâie și puțină vanilie. Lagă

ȘERBET DE FRAGI

DULCEAȚĂ DE CAISE VERZI

sita. Legi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă, îl clarifici cu albuș de ou și cu puțină lămâie, îl strecori și când zahărul este bine legat pui poamele în el. Ațâți focul ca să fiarbă iute, mai pui puțină zeamă de lămâie,

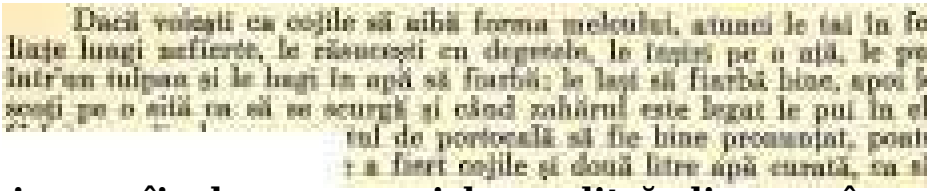
DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE SAU ZARZĂRE

ȘERBET DE CAISE

Iei cojile dela caisele de mai sus, le mai adaugi un kg. de caise necurățate, sâmburii îi spargi, îi cureți de coaja cea lemnoasă. Toate acestea le pisezi într'o piuliță și le pui la foc cu un kg. de apă; lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Scoți dela foc, strecori printr un tulpan și cu un litru din acea zeamă, faci șerbetul cum se fac celelalte șerbeturi.

DULCEAȚĂ DE PORTOCALE BUCĂȚI

DULCEAȚĂ DE COJI DE PORTOCALE


Dacă voiești ca cojile să aibă forma melcului, atunci le tai în fo
linţe lungi asfierte, le răsucești cu degetele, le înșiri pe o aţă, le gre
într'un tulpan și le lași în apă să fiarbă; le lași să fiarbă bine, apoi l
scoți pe o sită ca să se scurgă și când zahărul este legat le pui în el
tul de portocală să fie bine preamoțat, pent
; a fiert cojile și două litre apă curată, ca s

Celui care îi place ca gușă lua o litră din apa în care fiarbă zaharul.

DULCEAȚĂ DE MIEZ DE PORTOCALE

ȘERBET DE PORTOCALE

e până ce
e răcească
cuarda, ai

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ RASĂ

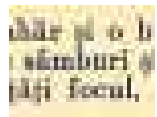
DULCEAȚĂ DE CHITRĂ BUCĂȚI taie. ."Lași să fiarbă până ce de flori, acoperi cu un șer

4
2
PASTĂ DE GUTUI

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE ALBE

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE NEGRE

Pisezi un

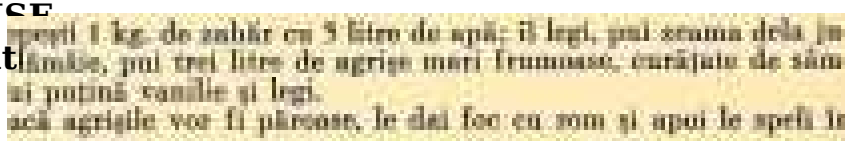


ȘERBET DE CIREȘE AMARE

șerbete.

DULCEAȚĂ DE

mătat



DULCEAȚA DE MURE

Topește 1 kg. de zahăr cu trei litre de apă; legi, jumătate de lămâie și vanilie. Când zahărul este bin 1 kg. de mure curățate și ațâți focul ca să le lege iute.

DULCEAȚĂ DE CANTALUP

Cureți ușor felii de cantalup de coaja cea galbenă de pe deasi și le tai bucățele atât cât să aibă 3 litre. Să cureți puțin și din mijii copt al cantalupului ca să nu se terciuiască dulceața. Topești un kj zahăr cu 3 litre de apă, îl clarifici cu albuș de ou și lămâie; strecori, iar la foc ca să se lege, mai adăugi zeamă de lămâie. Când zahăi bine

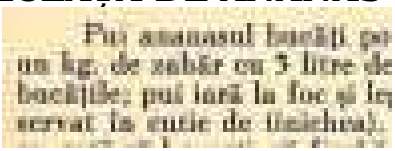
legat, pui bucățelele de cantalup și le lași să fiarbă pe un foc până ce se leagă. Unii pun puțină vanilie.

DULCEAȚĂ DE AFINE

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Cureți 2 kg. de nuci verzi de coaja lor cea verde; apoi le opărești de trei ori, fiecare dată să stea vreo 10 minute în apă fierbinte. După aceea se spală în apă rece de 6 ori, lăsând să stea câte 15 minute în fie-

DULCEAȚĂ DE ANANAS


Pui ananasul bucăți pe
un kg. de zahăr cu 3 litre de
bucățile; pui iară la foc și le
servat în cutie de tinichea).

ȘERBET DE ANANAS

ȘERBET DE HSTICURI

șerbetul alb numai cu zahăr și apă: un kg. zahăr, trei litre de apă și
lingură și jumătate de zeamă de lămâie. Când zahărul va fi legat cum

trebue și răcit la gradul cerut, ca să poți să-l freci, începi să-1 amesteci, punând în el fisticurile puțin câte puțin, până ce șerbetul va fi gata.

ȘERBET DE COJI DE MIGDALE

Spargi un kg. de migdale, iei cojile, le speli și

le fierbi în 5 litre de apă. Apoi strecori aceea zeamă și cu dânsa faci șerbetul ca toate șerbeturile. Trei litre de zeamă la un kg. de zahăr.

ȘERBET DE CIOCOLATĂ

Razi pe râzătoare două bastoane de ciocolată. Pui la foc un kg. de zahăr cu trei litre de apă și când începe să fiarbă, adaugi ciocolată rasă. Lași să fiarbă până ce? se leagă cât trebue, o lași să se răcească așa ca să poți ține degetul în ea și o iei la frecat. Cătrte sfârșit, pui

ȘERBET DE CAFEA de un deget; apoi o strecori. Drojdia o pui iar la foc cu o jumătate litru de apă să mai fiarbă; o strecori și pui apa strecurată la foc cu un kg. de zahăr. Ii adaugi cafeaua cea dintâi, lași să fiarbă până ce va lega cât trebue, o lași să se răcească și o iei la frecat După ce s'a tăiat coarda, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie.

ȘERBET DE ZAHĂR ARS

Rumenești într'o tingire foarte curată o litră de zahăr, îl stingi cu trei litre de apă și topești într'însa un kg. de zahăr pulverizat, împreună cu un gram de vanilie bucăți. Pui mai întâi să fiarbă pe un foc potolit, apoi mai iute și-l legi ca de șerbet; mai lași să se răcească și o iei la frecat. Către sfârșit, după ce s'a bătut, i se adaugă o picătură de lămâie.

ȘERBET DE VANILIE

Topești un kg. de zahăr cu trei litre de apă, adaugă un gram și jumătate^ de vanilie, pui să fiarbă, legi cât trebue^ lași să se răcească

ȘERBET DE SALCÂM

Cureți un kg. de foi de salcâm tocmai cum se curăță foile de trandafir. Un kg. de foi le oparești cu o litră de apă, le lași să fiarbă puțin, le storci bine într'un tulpan. Cu această litră de zeamă topești un kg. de zahăr pulverizat. II lași mai întâi pe un foc potolit, apoi mai iute, lași Bă se lege, și când este rece cât să poți ține degetul, o iei la

ȘERBET DE LĂMÂIE

Pui un kg. de zahăr cu trei litre de apă și-l legi cu pe un
Când e legat cât trebue, lași să se răcească, începi să-l fre
începe să se prindă, mai torni, puțin câte puțin, o cești
de lămâie, frecând
lămâie rasă, sau s'o

PELTEA DE

Fierbe cojile și miezul dela chitra din care ai făcut dulceață într'o jumătate litru de apă, apoi strecori și torni peste un kg. de zahăr. După ce se va topi zahărul, îl pui pe un foc iute, și lași să se lege ca de șerbet, adaugi zeama dela o jumătate lămâie, apoi torni ceiltroana caldă în borcan. Se întmcă i

PELTEA DE

Strivești și strecori printr'un șervet atâta smeură cât să producă o jumătate de kg. de zeamă pe care o torni peste un kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, îl pui pe un foc iute, legi ca de șerbet, încerci și îndată ce va fi legat cât trebue, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

PELTEA DE

PELTEA DE

Fierbi un kg. de caise foarte curate și o mână de sâmburi fărămați într'un litru de apă limpede, vreo 5 sferturi de oră. Apoi torni într'un șervet și lași să se strecoare în voie ca să curgă limpede; în urmă torni o jumătate litru din această zeamă peste un kg. de zahăr, lași să se topească, pui puțină vanilie și o fierbi cam s'a explicat mai sus. Poți pune sâmburi de caise, când torni în borcan; sâmburii însă vor fi curățați de pielițe cu mâna, iar nu opăriți.

PELTEA DE

i litre de apă, strecori și torni o jumăte 1 kg. de zahăr. După ce se to-, adaugi puțină vanilie, legi ca de s'a răcit se pune în borcan.

PELTEA DE MERE

PELTEA DE PORTOCALE

Fierbi 4 portocale mari tăiate intrau kg. de ? pă; după aceea strecori și le storci bine în apa în care au fiert (trebue mai întâiu pujrn rasă prima cojită galbenă). Strecori totul printr un șervet, torni această zeamă strecurată pe un kg. de zahăr, lași să se topească, pui la un foc iute, adaugi o lingură de zeamă de lămâie, legi ca de șerbet și torni în borcan.

PELTEA DE LĂMÂIE

DULCEAȚĂ DE PRUNE

Un kg. de prune și un kg. zahăr se pune la un loc cu % litru apă. Fierbe până ce începe să se lege. Cure(i prunele, le scoți sâmburi^ cu precauție; apoi le pui 15 minute în apă de var, spre a se întări. Când zahărul e legat scoți prunele, le scuturi de apă și le arunci în zahăr. Vor fierbe până ce prunele vor fi pătrunse. Guști și ai grije că zahărul

ȘERBET DE PORUMB

Se fierb vreo 10—15 porumbi această zeamă se scot 3 pahare de a zahăr. Adaugi și un bețișor de vani

Când vrei să vezi dacă zahărul este destul de legat iei cu o linguriță și pici în apa pusă într'un pahar.

Dacă această picătură cade întreagă în fundul paharului fără a se răspândi, e dovadă că zahărul e legat cât trebue.

Atunci tragi cratița de pe foc și când zahărul e numai călduț ca să poți ține degetul în el începi să-1 freci cu făcălețul până ce șerbetul

Dacă șerbetul se întărește, pici 3—4 picături de apă.

DULCEȚURI FRANCEZE

Dulcețurile franceze seamănă cu

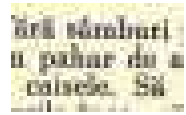
marmeladele, desi este o deosebire. Iată felul de a se pregăti acesté dulcețuri care se deosebesc de ale noastre, mai ales, prin faptul că fructele nu rămân întregi.

Aceste dulcețuri se fac astfel:

Pui fructele în cratite de aramă iar zahărul să fie de cel din căpățână, sau zahăr cristalizat.

Ca să constați dacă dulceața e făcută, scoți puțina cu lingura cu găuri, și dacă picând o picătură pe o farfurie se face o formă bombata, dulceața e făcută.

DULCEAȚĂ DE CAISE



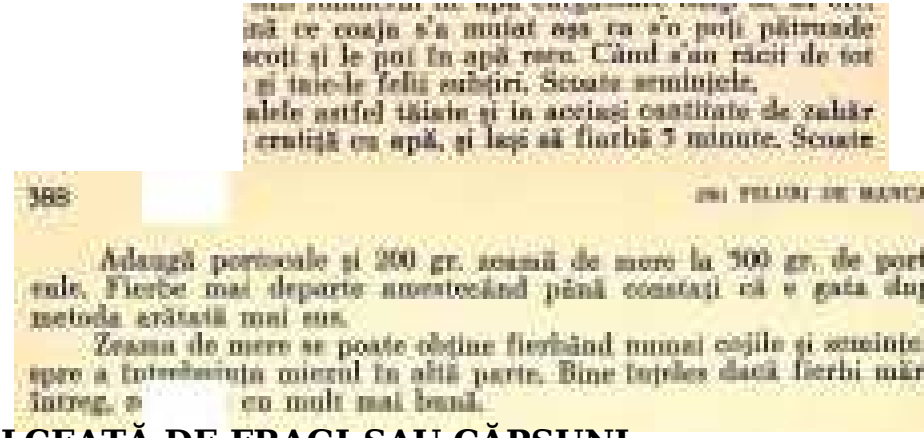
DULCEAȚĂ DE PORTOCALE

Alegi portocale cu coaja groasă cum am spus pentru marmeladă, le înțepi adânc cu un ac gros și lung de împletit spre a înlesni fier-

Această operație să dureze, cel puțin 20 de ore.

Cu acest sistem se ia amărăciunea din coaja portocalelor.

Când au trecut aceste 20 de ore tai portocalele cu coaja cu tot în bucățele, le scoți semințele și firele albe dinăuntru și le treci prin


să ce coaja s'a muiat așa ca s'o poți pătrunde
scoți și le pui în apă rece. Când s'au răcit de tot
și taie-le felii subțiri. Scoate sâmburele,
alele astfel tăiate și în aceiași cantitate de zahăr
cruță cu apă, și lași să fiarbă 5 minute. Scoate
388
Adaugă portocale și 200 gr. zeamă de mere la 500 gr. de port
ule. Fierbe mai departe amestecând până constați că e gata du
metoda arătată mai sus.
Zeama de mere se poate obține fierbând numai cojile și sâmbin
spre a întrebuința mierul în altă parte. Bine înțeles dacă fierbi măr
întreg. »
cu mult mai bună.

DULCEAȚĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

Iei părți egale de zahăr și fructe. Peste fiecare kg. de zahăr torni un pahar de apă. Fierbi până ce luând siropul cu degetul poți face

[a]ph£-

după cum am arătat pentru celelalte dulcețuri.

DULCEAȚĂ DE CIREȘI coacăze pentru 1 kg. cireși. Zeama să o pui atunci când arunci cireșile în sirop.

DULCEAȚĂ DE VIȘINE

DULCEAȚĂ DE CINCI FRUCTE

Cantităţile şi felurile de fructe: 1500 gr. vişine, 1300 căpşune, 1500 gr. cireşi, 1 kg. caerăuş, 1 kg. zmeură. Arcăi zahăr cât toate fructele la un loc.

Curăţă fructele şi scoate sâmburii. La jumătatea zaţie-l în puţină apă pe foc domol.

Când spuma a fost luată de pe sirop, pune cireşile fierbă 20 minute, apoi adaugă fragi, lăsând să fierbă al După acest timp răstoarnă într'o crăţiţă de pământ.

În alt vas striveşte zmeura şi coacăzele, storce-le fi într'o pânză spre a scoate zeama.

Această zeamă pune-o în crăţiţă cu ceilalţi jum rubui. Să se topească pe foc domol. Apoi să dea în că minute.

Trage de pe foc şi toarnă printr'o sită această fiertu (cireşile şi vişinile).

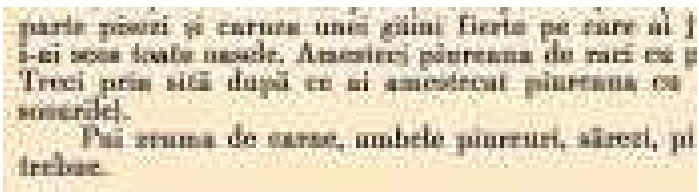
Când sucul s' în borcane.

iaţile ce urmează.

CREMĂ DE RAC

CXXVII. COLTUL GASTRONOMILOR RAFINAŢI

de raci. Luci o cratiţă pui la un pesmeţi tăiaţi, mărunţi, ceapă mărunţită, dafin şi cuişoare. Să fiarbă. Apoi adaugi 300 gr. vin alb, un pahar de coniac. Arunci racii, după ce le-ai scos tubul cel negru. Scoţi untdelemnul şi cuişoarele şi adaugi 1 litru zeamă de carne. Să fiarbă racii 40 minute.



parte păsări şi carnea unei găini fierte pe care ai ş -ai scos toate oasele. Amesteci păsureana de raci cu p Treci prin sită după ce ai amestecat piureaua cu zeama.

Pui zeama de carne, umbele piureuri, sărezi, pi trebue.

SUPĂ DE VIŞINE

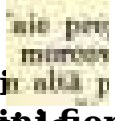
fierbinte deasupra.

PIUREAUA DE VĂNAT

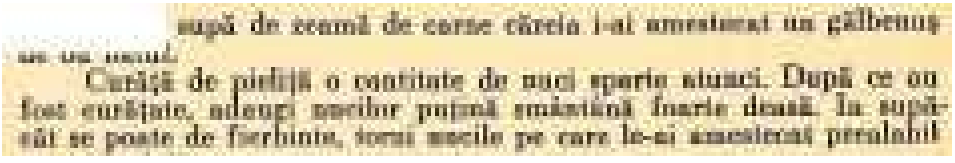
4
3
6

SUPĂ DE PREPELIȚE CU CASTANE

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ piuli unt. In altă parte se pisează carnea unei găini fierte tot la fel cum s’a spus pentru supa de raci“.



Crema de bulion, dai



supă de zeamă de carne căreia i-ai amestecat un gălbenuș
ou cu smântână.
Curățâ de pielițâ o cantitate de naci sparte atunci. După ce ou
fost curățate, adaugă zarzavaturile amintite fiarte deasă. La supă-
rât se poate de fierbinte, toarnă zarzavaturile pe care le-ai amestecat prealabil

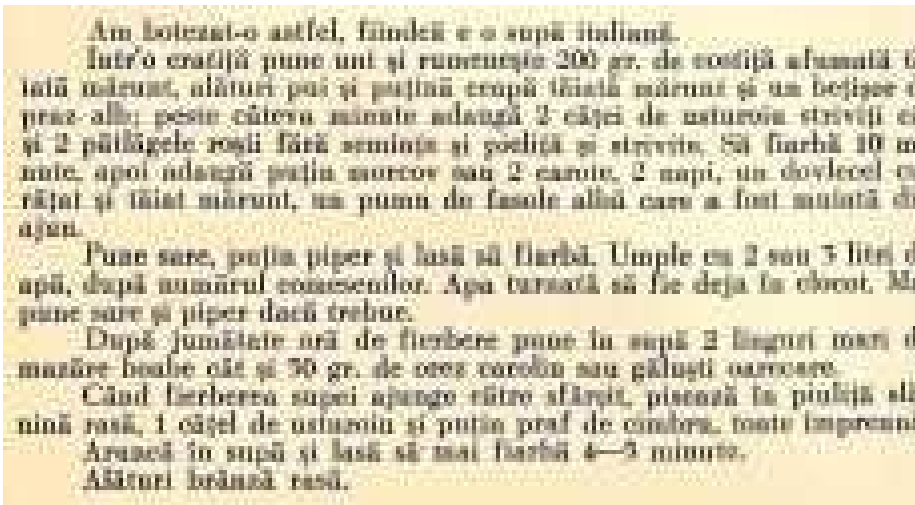
SUPĂ DE CREVETE

CIORBĂ „CULESUL VIILOR“

Alături faci gume: țelină, nap unde fierbe carne

un rântaș cu unt și făină și introduci iarăși alte leii praz, etc., pe care le rumenești, apoi le torni în oala atiță pui să fiarbă pătlăgele roșii cu sare, mult piper 1 au fiert treci pătlăgelele prin sită și le torni iarăși. Să torni pătlăgelele când

SUPĂ MUSSOLINI



Am botezat-o astfel, fiindcă e o supă italiană.

Într'o cratiță pune unt și rumenește 200 gr. de costiță afumată t
tată mărunt, alături pui și puțină cropă tăiată mărunt și un bețișor
praz alb; pește câteva minute adaugă 2 căței de usturoiu striviți c
și 2 pătlăgele roșii fără semințe și cojite și strivite. Să fiarbă 10 m
nute, apoi adaugă puțin morcov sau 2 carote, 2 napi, un dovlecel c
rățat și tăiat mărunt, un pumn de fasole albă care a fost mulată d
ajun.

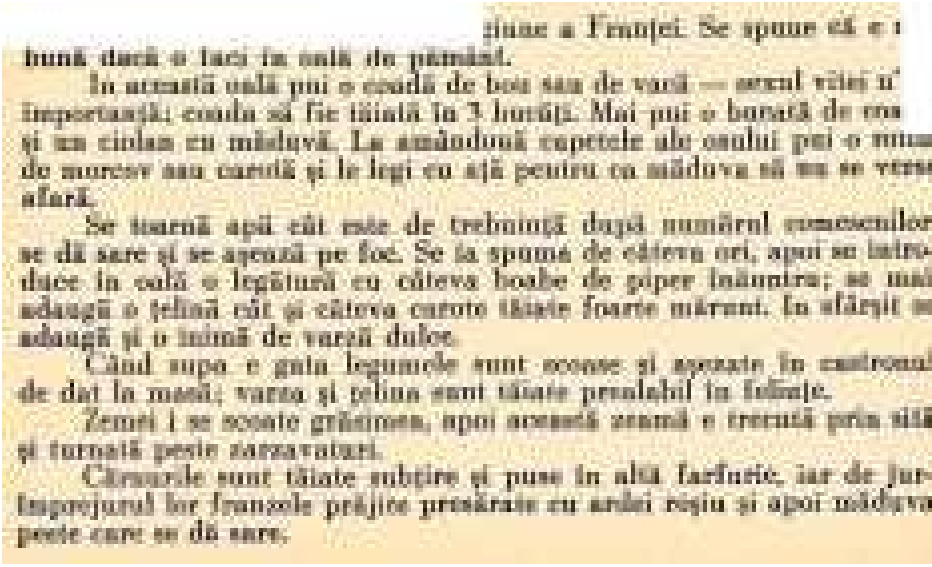
Pune sare, puțin piper și lasă să fiarbă. Umple cu 2 sau 3 litri d
apă, după numărul consumenților. Apa turnată să fie deja în clocot. M
pune sare și piper dacă trebue.

După jumătate oră de fierbere pune în supă 2 linguri mari d
mazăre boabe cât și 50 gr. de orez carolin sau găluști uscate.

Când fierberea supei ajunge către sfârșit, pisează în piuliță sl
nină rasă, 1 cățel de usturoiu și puțin praf de cimbru, toate împreun
Aruncă în supă și lasă să mai fiarbă 4—5 minute.

Adăugi brânză rasă.

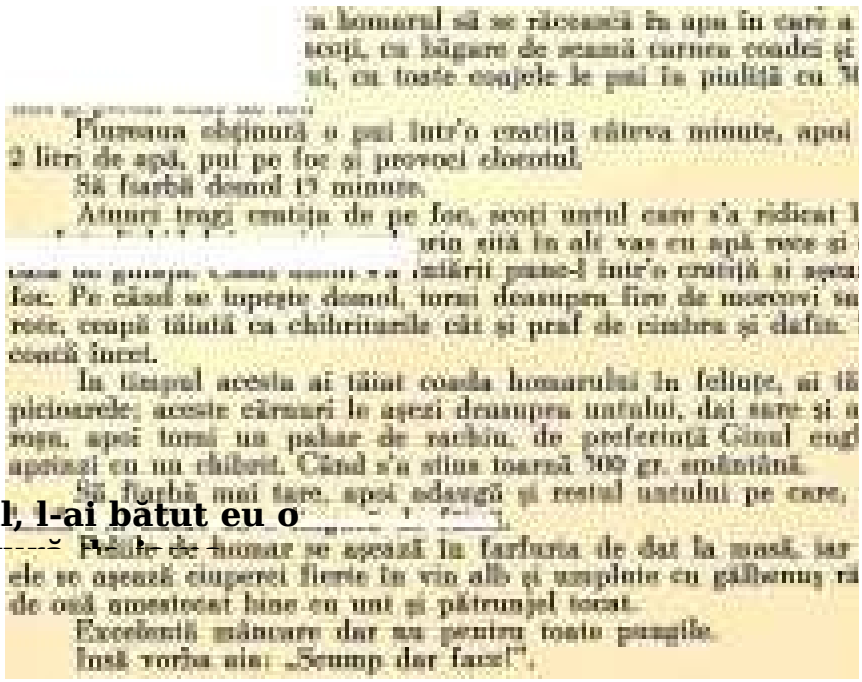
SUPĂ DE COADĂ DE BOU



ţiune a Franţei. Se spune că e
bună dacă o laşi în oală de pământ.
În această oală pui o coadă de bou sau de vacă — acest vitel n
importanţă; coada să fie tăiată în 3 bucăţi. Mai pui o bucată de os
şi un ciolan cu măduvă. La amândouă capetele ale oalei pui o mun
de morcov sau cartofi şi le legi cu aţă pentru ca măduva să nu se verse
afară.
Se toarnă apă cât este de trebuinţă după numărul consumatorilor
se dă sare şi se aşează pe foc. Se ia spuma de câteva ori, apoi se introd
duce în oală o legătură cu câteva boabe de gâlpe înăuntru; se mai
adaugă o ţelină cât şi câteva cartofi tăiaţi foarte mărunt. În sfârşit m
adaugă şi o inimă de varză dulce.
Când supa e gata legumele sunt scoase şi aşezate în castronaş
de dat la masă; varza şi ţelina sunt tăiate prealabil în foiuţe.
Zemei i se scoate grăsimea, apoi această zeamă e trecută prin sită
şi turnată peste zarzavaturi.
Cărnurile sunt tăiate subţiri şi puse în altă farfurie, iar de jur-
împrejurul lor franzele prăjite presărate cu arpagic roşiu şi apoi măduva
peste care se dă sare.

CRUSTACEI

HOMARUL ENGLEZ



a homarul să se răcorească în apa în care a
scoţi, cu lăguri de seamă carnea cozii şi
ui, cu toate cojile le pui în piuliţă cu
Piuliţa obţinută o pui într'o cratiţă câteva minute, apoi
2 litri de apă, pui pe foc şi provoci clocotul.
Să fiarbă domol 15 minute.
Apoi tragi cratiţa de pe foc, scoţi untul care s'a ridicat
prin sită în alt vas cu apă rece şi
cu grijă, ca untul s'a răcorit puse-l într'o cratiţă şi aşea
foc. Pe când se topeşte domol, torni deasupra firo de mazăre şi
roşie, crapă tăiată ca chibriturile cât şi praf de cimbru şi dafin.
coată lucrul.
În timpul acesta ai tăiat coada homarului în felioţe, ai tă
picioarele; aceste cărnuri le aşezi deasupra untului, dai sare şi
roşu, apoi torni un pahar de rachiu, de preferinţă Cinul engl
aprinzi cu un chibrit. Când s'a stins toarnă 300 gr. smântână.
Să fiarbă mai tare, apoi adaugă şi restul untului pe care,
labil, l-ai bătut cu o
Pulpele de homar se aşează în farfuria de dat la masă, iar
ele se aşează cinperei fierte în vin alb şi umplute cu gălbenuş ră
de ouă amestecat bine cu unt şi pătrunjel tocat.
Excelentă mâncare dar nu pentru toate punguile.
Însă vorba ului: „Scump dar face!".

HOMARUL IN

HOMARUL CA LA NEWBURG

fi coada binișor de dedesubt. iată în feliuțe egale, le dai sare și piper și le coci pe amândouă părțile. Torni 150 gr. de Madera sau alt vin la fel și lași să scadă pe două

Când dai la masă torni peste feliile de homar un sos compus din 150 gr. smântână, 3 gălbenușuri de ouă și 60 gr. unt, în bucățele deosebite. Așteaptă să se prindă gălbenușurile și dă la masă.

HOMARUL CU MAIONEZĂ

La fel, ca mai sus fierbi homarul, când s'a răcit îi scoți coada și carnea picioarelor celor mari, dai sare și piper și stropești cu oțet și untdelemn.

Aceste cărnuri le așezi într'un castron unde ai așternut prealabil foi cu lăptuci și ai presărat foarte puțină sare. Peste feliile de homar torni sos maioneză și peste tot așezi: fire de sardele (anchois), capete, măsline negre sau verzi, fără sâmburi cât și bucăți de ouă răscoapte.

LANGUSTA CU VIN

Nu frigi langusta. O tai de vie în două în lungime afară de coada pe care o scoți întreagă, crestând pe margini în lungime membrana dedesubt.

Operația fă-o deasupra unei cratițe pentru ca apa din langusta să cadă acolo și să nu se piardă. In această apă pui și tot interiorul langustei: carnea, grăsimea, etc. Dai de o parte.

Coada o tai în felii subțiri, le sărezi, și le piperezi și le pui să se fiarbă într'o cratiță cu untdelemn, feliile le întorci des.

Scoți feliile și le ții la căldură apoi, în locul untdelemnului, pe care îl înlături, pui unt, în acest unt arunci o lingură de ceapă tocată ca să se rumenească bine. Mai pui și 2 căței de usturoiu tocați. Când s'au rumenit, pune în cratiță feliile de langustă cu un pahar de vin de Porto, șau altul la fel. Să scadă. Toarnă o ceașcă de smântână fiartă. • După ce au fiert o jumătate de oră, scoți feliile de langustă și le ții la cald. In cratiță pui atunci tot ceea ce ai scos din interiorul langustei și ai păstrat dimpreună cu apa, mai pui câteva picături de coniac, câteva bucățele de unt și lași să fiarbă domol. Mai pune puțin unt și trece sosul prin sită

deasupra feliilor de langustă pe care le-ai așezat în farfuria de dat la masă.

Notă: Toate pregătirile homarului se potrivesc foarte bine lan-

LANGUSTA AFRICANĂ

Faci un „court-bouillon“ cu apă 250 gr. și vin alb, 700 gr.; pui un săculeț cu boabe de piper, sare și un buchet mai mare. Să fiarbă în clocot domol 15 minute. Langusta e pusă atunci înăuntru unde va trebui să fiarbă, cel puțin o jumătate de oră. Să se răcească în apa în care a fiert. Apoi, când e rece, o scoți, o cureți de coaje, iar coada o tai în felii subțiri.

Aceste felii le așezi într'o cratița proaspăt. Să fiarbă domol. In timpul ac< de seamă, de mai multe ori. Peste ele torn și-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins acoperi de tot feliile. Presari sare, piper z să fiarbă. Să fiarbă încet i unde ai înfierbântat unt ssta sunt întoarse, cu băgare i o lingură de supă cu coniac pui smântâna deasă până ce is curry și ardeiu rosu și

LANGUSTA CU MAIONEZĂ

Este foarte simplă pregătirea și cea u din Paris-

Fierbi langusta în „court-bouillon“, < în care a fiert, apoi o scoți, o tai în două î sós aai obișnuită în restaurantele n lungime și o ..

LANGUSTA CU SOS BECHAMEL

In cunoscutul „court-bouillon" fierbi minute. După ce s'a răcit în apa în cari două în lungime.

Scoți tot ce are langustă înăuntrul ei cantitate de sos Bechamel.

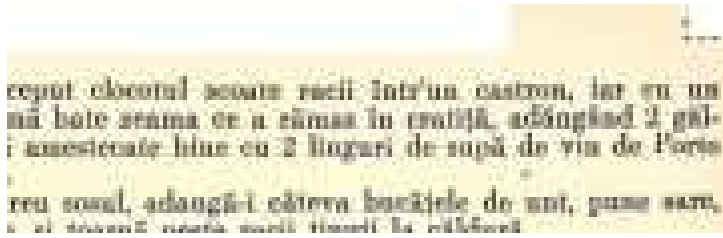
In timpul pisatului adaugi și un albuș și nucșoară rasă.

Treci amestecul prin sită, apoi îl luc acelaș timp, 200 gr. de smântână deasă s Dacă mai trebue mai adaugi smântână. *1* ou bătut ca

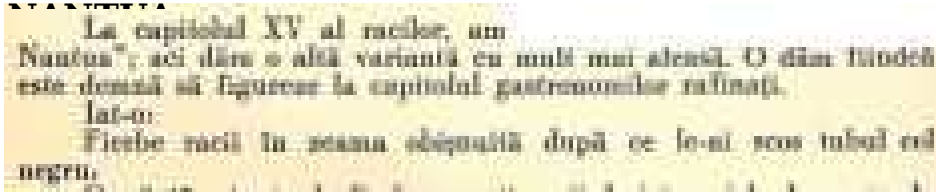
RACII „MADAME DE POMPADOUR"

Deși la capitolul racilor se găsesc cele mai dăm aci una care va completa bine c Dăm o altă variantă cu mult mai ale digestiv scos. Arunci sare, piper praf și an ce racii s'au roșit. Atunci torni un pahar dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, acop de vin alb, trage crătița de pe

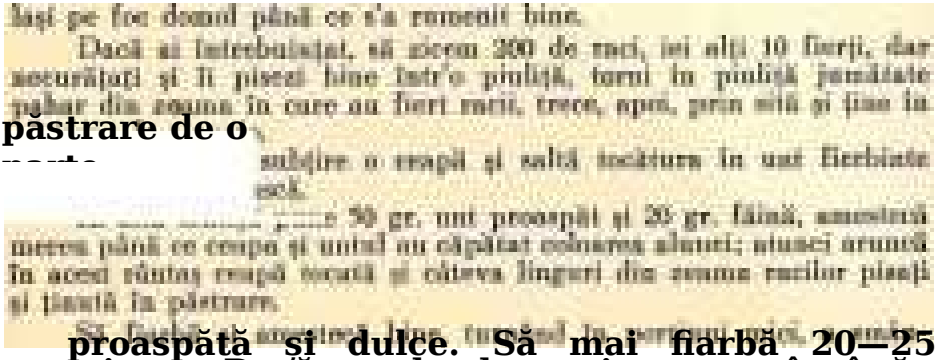
o langustă timp de 35—40 ? a fiert, o scoți și o tai în și o pisezi în piuliță cu egală ș de ou, sare, ardeiu, paprika rezi pe ghiață adăugând, în si o lingură de unt de raci. Ipoi : mai bune pregătiri cu raci, alegoria. asa. Pui 24 de raci, cu tubul leiu roșu. Saltă cratița până mărișel de coniac căruia îi eri cratița, toarnă un pahar pe mașină și lasă să pâlpâie



COADE DE RACI

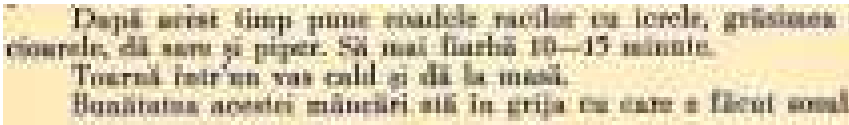


NANTUA



păstrare de o

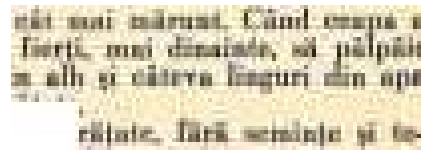
proaspătă și dulce. Să mai fiarbă 20—25 minute. Dacă sosul e des mai pune smântână.



MELCI CU PATLAGELE ROȘII

Aceasta este, în parte, o refetă o vestitului bucătar francez Escoffier.

Pui untdelemn într'o cratiță și-1 înfierbânți. In 4 linguri de unt-



Scoți melcii din cratiță, îi așezi într'o farfurie de dat la masă și torni sosul deasupra.

Nota. — Iată care este metoda cea mai indicată de a fierbe melcii.

Mai întâiu, dacă culegi melcii din grădină, îi ții, cel puțin 8 zile, fără să mănânce. Apoi le scoți pielița care îi acopere în scoici, îi speli, în mai multe ape, apoi îi așezi în apă cu sare cât să-i acopere, să stea cel puțin 1 ceas. In timpul acesta ei vor da afară o cantitate de clăbuci.

Apoi îi scoți și îi speli din nou ca să lepede și ultimii clăbuci ce le-a mai rămas. In sfârșit îi pui în altă cratiță în apă curată și îi lași să fiarbă vreo 8—10 minute.

După aceea îl scoți din scoici și îi pui să fiarbă în apa și vin în părți egale; lichidul să-i acopere mult.

In acest lichid pui: morcovi, ceapă, usturoiu, toate tocate, apoi buchetul. Adaugi sare cât trebue și lași să fiarbă domol cam 3 ore.

Apoi îi pregătești în untdelemn și tomate cum am arătat mai sus.

Acești melci, puși din nou în scoicile lor, pot fi dați la masă și, imediat după cele 3 ore de fierțură.

MIDIILE „Â LA [illegible]

După ce ai spălat midiile, de mai multe ori, le așezi într'o cratiță unde ai pus: 100 gr. vin alb — după cantitatea midiilor, — o ceapă tocată mărunt, pătrunjel tocat, cimbru, dafin, piper dela morișcă și unt cât un ou.

Să fiarbă tare cât trebue. După ce au fiert, le scoți, le scuturi de lichid, le scoți din scoici și le așezi în farfuria de dat la masă.

Scoți cimbrul și dafinul, mai lași să scadă zeama, adaugi încă unt proaspăt și torni sosul fierbinte peste midii.

MIDIILE CU SOS [illegible]

După ce ai fiert midiile cum am arătat, le scoți una din scoici și le pui în 300 gr. sos „Poulette" — (vezi sosurile) și 100 gr. din apa în care au fiert după ce a fost scăzută:

Rumenește midiile în acest sos. Adaugă puțină zeamă de lămâie.

Când e gata pregătirea scoți midiile pe farfuria de dat la masă torni sosul deasupra și presari pătrunjel tocat.

SCOICELE „SAINT [illegible]

Ddschide scoicile, scoate-le din carapacele lor, spale-le și fier- beje în apă sărată, apoi toarnă carnea dimpreună cu ceapă, o pătlăgea roșie fără pieliță și semințe, puține ciuperci, pătrunjel, sare și piper dela moriscă. Fierbe cam 10 minute în unt proaspăt, apoi toarnă sos Bechamel. (Vezi sosurile) și umple scoicile.

Pune la cuptor să se coloreze.

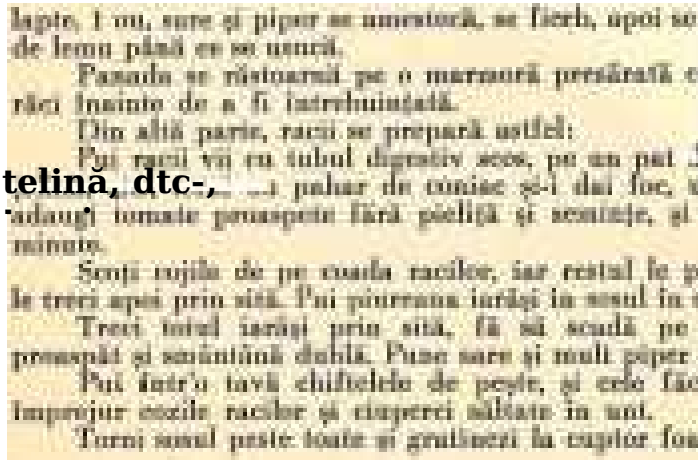
SCOICELE CU

Spăli scoicile, apoi le pui pe mașină ca să se deschidă. Scoți miezurile și le fierbi cum am spus mai sus. Apoi le pui într'o cratiță, torni deasupra sos Bechamel cu smântână. (Vezi sosurile), mai torni și zeama

PEȘTELE

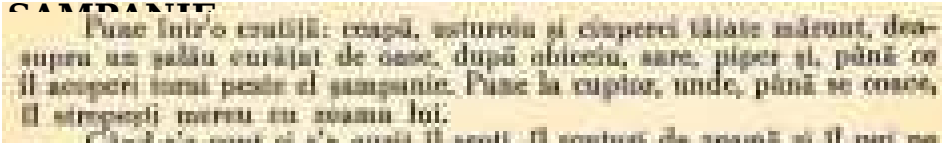
CHIFTELE DE ȘTIUCĂ CU RACI

Iei 500 gr. carne de știucă, 1 kg. unt proaspăt, 1 kg. panadă, 5


lapte, 1 ou, sare și piper se amestecă, se fierb, apoi se
de lemn până ce se unește.
Panada se răstoarnă pe o marmoră presărată cu
răci înainte de a fi întrebuințată.
Din altă parte, racii se prepară astfel:
Pui racii vii cu tubul digestiv scos, pe un pat
pahar de coniac și-i dai foc, umpli cu vin alb,
adaugi tomate proaspete fără pieliță și semințe, și lași să fiarbă 10
minute.
Scoți cojile de pe coada racilor, iar restul le pisezi în piuliță și
le treci apoi prin sită. Pui piureaua iarăși în sosul în care au fiert racii.
Treci totul iarăși prin sită, fă să scadă pe foc, adaugă unt
proaspăt și smântână dublă. Pune sare și mult piper măcinat.
Pui într'o tavă chiftelele de pește, și cele făcute din raci, pui
împrejur cozile racilor și ciuperci sălțate în unt.
Torni sosul peste toate și gratinezi la cuptor foarte cald.

telină, dtc-,

ȘALĂUL CU ȘAMPANIE


Pune într'o cratiță: ceapă, usturoiu și ciuperci tăiate mărunt, deasupra un șalău curățat de oase, după obicciu, sare, piper și, până ce
îl acoperi turni peste el șampanie. Pune la cuptor, unde, până se coace,
îl stropești mereu cu zeama lui.
Când s'a copt și s'a aurit îl scoți, îl scuturi de zeamă și îl pui pe
farfuria de dat la masă.

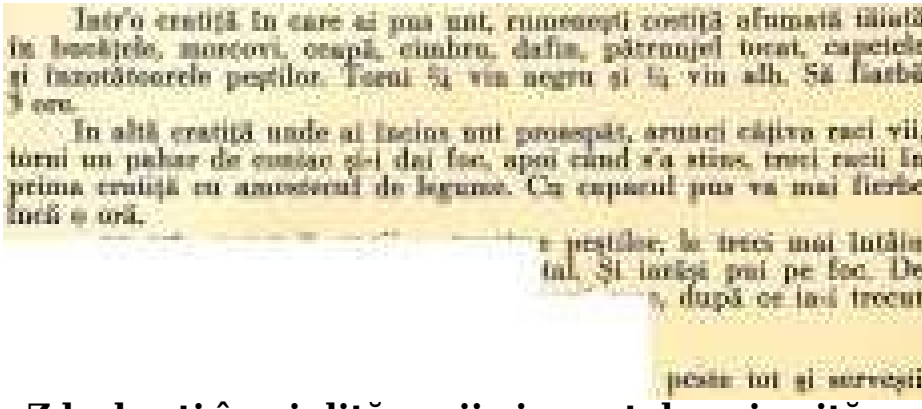
Pe foc ții cratița ea să scadă sosul, apoi

Guști, vezi ce mai trebue adăugat și torni peste peștele acoperit

ȘALĂUL GASTRONOMULUI

tocat, piper și unt proaspăt, umple sălăul, închizând

ȚIP ARUL CA LA LYON



Zdrobești în piuliță racii și capetele prin sită, apoi prin strecurătoare de mei îndată ce a reînceput fierberea pui și țiparii care

PĂSTRĂVI CA LA „L'ECU DE FRANCE“ străvul sau păstrăvii. După ce sau fript pun e-i pe farfuria de d masă, și lași să mai scadă lichidul. Adaugi unt de raci (Coulis), pui unt și zeama de lămâie și torni peste păstrăvi când dai la n *Couliul* de raci se face astfel:

Rumenești în unt câțiva raci; în această cratiță pui ceapă, covi, usturoiu, cimbru, dafin, sare, piper, câteva pătlăgele roșii pieliță și semințe, vin alb și un păharuț de coniac. Dă-i foc. Când stins

lasă să fiarbă 10 minute. Apoi scoți cozile racilor din coaje

PASĂRILE

RAGU UL DE GÂSCĂ

In altă cratiță rumenește câteva arpagicuri și costiță afumată tăiată mărunt. Pune totul alături de gâscă; să mai fiarbă puțin, presară mărar și pătrunjel tocat și servește.

ROBOC DE GÂSCĂ

Fierbi bobocul cu ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, buchetul, un ficatul gâștei gratinai atunci.

GÂSCĂ PE VARZĂ CĂLITĂ

SIVEU (CIVET) DE GÂSCĂ

Când ai tăiat gâscă îi oprești sângele și-l amesteci cu ofet. II tii deoparte.

Apoi tai gâscă în bucăți și o pregătești exact după cum am arătat că se pregătește șiveul de épure. (Vezi capitolul XXX al vânatului).

GĂINĂ TÂNĂRĂ PIFTIE

Atunci scoți găina și o scuturi de apă, lași să mai fiarbă zeama. Găina o tai în bucăți, așezi bucățile în farfuria de dat la masă, pe deasupra așterni pătlagele roșii fără pieliță și semințe și tocate mărunt; mai pui măsline fără sâmburi și tarhon.

PUIUL FRICASEU

Torni sosul și aștepți să se închege înainte de a servi.

Tai puiul în bucăți și îl fierbi în unt și vin alb; torni smântâna și zeama de lămâie, sare și piper. Adaugi apoi câteva arpagicuri ru- mlenife în unt,

PUIUL FRIPT IN

costiță afumată tăiată în bucățele și rumenită la fel.

Multe sunt mâncările delicioase făcute cu pui de găină, dar puiul pregătit așa cum îl vom da aci, este o mâncare ce iese din ordinar.

Iei un puiu mai mare și cărnos, bine și destul de gras, îl omori tăindu-i gâtul și-l păstrezi, la răcoare, până a doua zi. Fiindcă păsărea trebue să fie fragedăi

A doua zi îl sărezi înăuntru și pe din afară și îl piperezi la fel. înauntru îi pui și vreo 3—4 căței de usturoiu curățați.

Apoi îl împănezi cu bucățele subțiri de slănină grasă, îl așezi într'o cratiță și torni deasupra câteva linguri de zeamă de carne care să nu se urce mai mult decât până la un sfert al puiului. Să fiarbă domol și acoperit cam 15 minute.

După aceea așezi pe pui bucățele de unt și bagi la cuptor descoperit.

In timpul cât se coace îl stropești mereu cu zeamă din cratiță.

Când e gata scoți puiul pe farfurie, strivești 4—5 căței de usturoiu, amestecî în sos bine și torni peste pui.

Se servește cu cartofi prăjiți.

SIVEU DE

Iă o rață cărnoasă și următoarele elemente: 250 gr. piept de porc, 250 gr. ciuperci, 250 gr. zeamă de carne (bulion), 1 litru vin negru, 125 gr. unt, 50 gr. coniac, 20 gr. făină, sare, 20 arpagicuri, nucșoară, buchetul cunoscut și ficat de vitel.

Sângele raței dimpreună cu ficatul raței și ficatul de vitel, tocați amândoi, în care ai pus puțin oțet, le rezervi. într'o cratiță pui unt, îl înfierbânți

și rumenești rața tăiată în bucăți și bucățile cărnii de

Când s'au rumenit cărnurile, le scoți iar în locul lor pui arpagicul pe care îl scoți de cum s'a rumenit, apoi pui făina. Să se rumenească adăugând zeama de carne si coniacul. Pune iarăși cărnurile, ceapa, ' buchetul, nucsoară, sareă, piperul, .usturoiul. Să fiarbă, cel puțin 2 ore.

După aceste 2 ore sau 2%, trece sosul prin sită, scoate grăsimea. Adaugă ciupercile curățate de pielițe și fierbe mai departe 35—40 minute.

In sfârșit, când e aproape de dat la masă, adaugi sângele și ficații pisați în piuliță, mai fierbi puțin și dai la masă.

BOBOCEL DE RAȚĂ LA TEASC

VÂNATUL

SPINAREA DE CĂPRIOARĂ

După aceste ore de marinată, scuturi căprioara, o stropești bine cu unt și o frigi într'o cratiță unde ai pus legumele marinate!.

Scoate căprioara de îndată ce s'a făcut, pune în cratimă vinul în care s'a marinat carnea, răcâie bine vasul spre a desprinde tot ce s'a prins, apoi fă să scadă acest lichid aproape în întregime. Adaugă 300 gr. smântână proaspătă și 2 linguri zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi trece prin strecurătoare (Chinezul).

SIVEUL (CIVET) DE IEPURE

Se pregătește întocmai cum este spus la Capitolul XXV al vână-tului. Dar la Lyon se mai adaugă și castane curățate și fierte în acamă de carne.

În alte părți în locul castanelor se pun prune afumate sau uscate.

Ceo mai bună pregătire este însă, aceea care am dat-o noi la Capitolul vânatului.

LEGUMELE

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

CARTOFI IN PIUREA COPȚI

Coci cartofi la cuptor, apoi le scoți tot miezul din coajă și-l pui într'o cratiță cu sare și piper în unt fierbinte. Să fiarbă cât trebue strângându-l și amestecându-l cu lingura spre a sta strâns. Ai fierbi spanacul în apă cu sare. În altă cratiță rumenești în unt câțiva căței de usturoiu și puțină făină.

Toci spanacul dar nu prea mărunt, apoi îl pui deasupra untului cu usturoiu. Adaugi și lapte amestecat cu puțină apă. Sărezi dacă mai trebue. Amesteci.

SPANAC CU BANANE

SPANAC CU

Ai fierbi spanacul în apă cu sare. În altă cratiță

LINTE CU MĂCRIȘ

Cum să ce lintea a stat toată noaptea muiată in apă, o fierbi a doua zi în apă sărată în care s'a pus și ceapa.

Apa să n'o arunci, lintea s'o treci prin sită.

Apoi ia altă cratiță cu unt, faci măcrișul pe care îl treci și pe acesta prin sită. Apoi amesteci cele două piureе, torni peste ele toată apa în care au fiert și tine în clocot cam 15—20 minute. Apoi faci o legătură cu gălbenușuri de ouă și smântână. Să stea la cala fără să

Serveș te.

VARZĂ ROȘIE CU VIN NEGRU

SPUMĂ PARMENTIER

Mergi în apă sărată cartofi curățați de pieliță și tăiați în patru. In alte două vase deosebite bați: într'unul smântână proaspătă deasă, în altul albuș de ouă. Elementele să fie de aceiași cantitate. Apoi amestecă smântână cu albușul.

Adaugi sare, piper, nucșoară rasă, puțin unt proaspăt precum și smântâna cu albușul de ou. Se mai adaugă și puțin parmezan ras. Bate ca totul să fie fără. Peste piureaua amestecată presar făină. Pune apoi într'o formă uniată bine cuptor și lasă până ce se gătește.

Se servește la masă cu forma care a fost la cuptor.

amestecat bine.

pe dinăuntru și presărată cu ă parmezan ras. împinge in

SALATELE

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

HAMEI SALATĂ

Fierbi o legătură de sparanghel verde în apă cu sare, după ce ai tăiat și aruncat părțile tari dela coada sparanghelului.

Lași să se răcească apoi adaugi sare, dacă mai trebue, piper, untdelemn și zeamă de lămâie.

SALATĂ DE SPANAC

SALATĂ DE CHRYSANTEME

Spală bine mai multe flori crisanteme, apoi

4
5
6

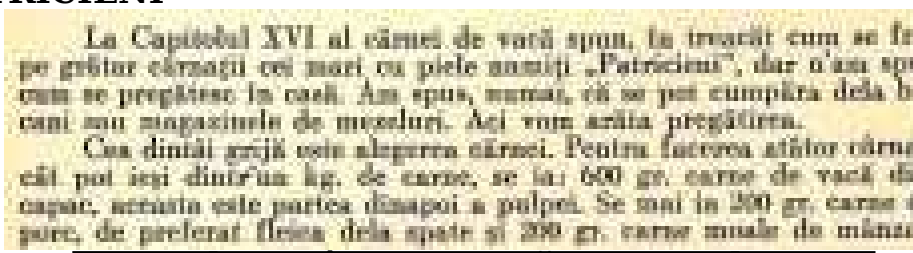
opăreşte-le in apă sărată cu otet. Apoi scoate-le si şterge-le cu o cârpă. După aceea le asezi într un castron unde se află cartofi fierţi, funduri de anghenarii, cozi de crevete şi capere ţinute în oţet.

Se mai adaugă sfeclă fiartă şi ouă răscoapte.

2 FELURI DE OȚET

CĂRNURILE

PATRICIENI



mai usoár Mai gust o Ce pe tr

ite de a începe tocătura — lucru foarte important — se pre- i; apoi toate aceste cărnuri se taie în bucăți mici spre a fi ă tocătura. *Se* toacă, fie cu mașina specială, fie cu satârul, s iese cârnatul când a fost tocată carnea cu satârul. î tocătura făcută, carnea se pune într'un vas și acolo se în- ântarea cu mâna cum se face coca de cozonac. daugă pu|in piper, puțin chimion pisat, putină floare de luată dela droguerie. Se mai pune și foarte puțin ardeiu, fie roșu, după sezon, Puse pe grătar, se cer următoarele condiții: focul să nu fie prea tare, grătarul să fie fierbinte, iar jăratecul să fie acoperit întotdeauna cu cenușă pentru ca frigerea să se facă încet. *(Restaurantul Ghifă lor- dăchescu).*

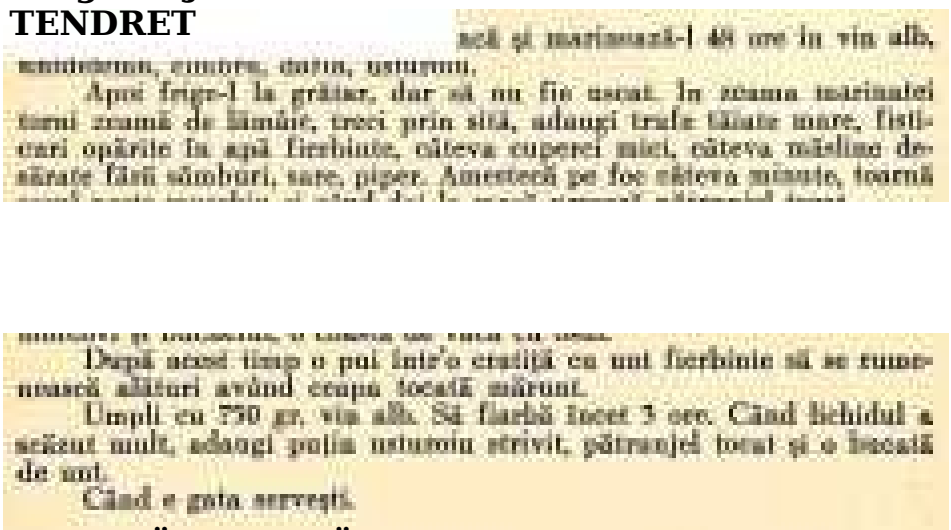
ROSBRATEN

De obiceiu se face din Rump-Steack (Ramstec); se poate face și din coastă (Entrecote) sau „părjoala din mușchiu“.

4
5
6

RUMP-STECUL §1
ROSBIFUL

MUgCHRJ DE VACÄ LUCIEN
TENDRET


acă şi marinează-l 48 ore în vin alb, amestecat cu ceapă, ulei, usturoi.

Apoi frige-l la grătar, dar să nu fie uscat. În zeama marinatei turnă zeamă de lămâie, treci prin sită, adaugă trufe tăiate mare, fiecari opărite în apă fierbinte, câteva cuperci mici, câteva măsline desărate fără sâmburi, sare, piper. Amestecă pe foc câteva minute, toarnă

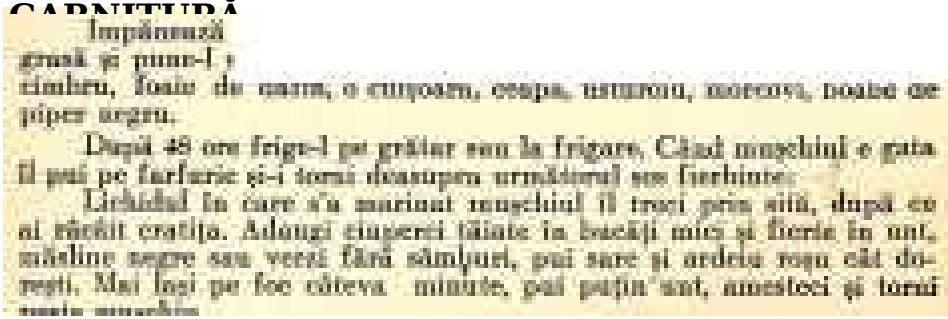
După acest timp o pui într'o cratiţă cu unt fierbinte să se rumenească alături având ceapa tocată mărunt.

Umpli cu 750 gr. vin alb. Să fiarbă încet 3 ore. Când lichidul a scăzut mult, adaugi puţin usturoiu strivit, pătrunjel tocat şi o lingurită de unt.

Când e gata serveşti.

COSTTfÄ DE VACÄ PE
RO§D
dela
mori^cä.

MUȘCHIU DE VACĂ SUB CARNITURĂ



Impănează grasă și pune-l cimbru, foaie de nasm, o cuișoare, ceapa, usturoiu, morcovi, boabe de piper negru.

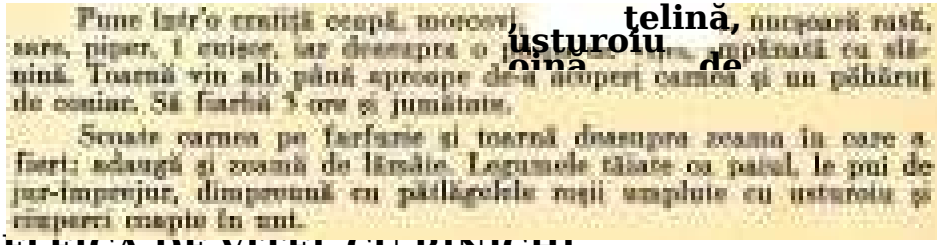
După 48 ore frige-l pe grătar sau la frigare. Când mușchiul e gata îl pui pe farfurie și-i torni deasupra următorul său îmbinat:

Lichidul în care s'a mariant mușchiul îl treci prin sită, după ce ai răcărit cratița. Adaugi ciuperci tăiate în bucăți mici și fierte în unt, măsline negre sau verzi fără sâmburi, pui sare și ardeiu roșu cât dorești. Mai lași pe foc câteva minute, pui pătlăgele unt, amesteci și torni

PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Pune într'o cratiță cu unt un piept de vițel și saltă-l, apoi fă-i la mijloc o crestătură adâncă. Umple cu piurea de ciuperci, amestecată cu piept de vițel fript și tocat.

PIEPT DE VIȚEL CU CONIAC

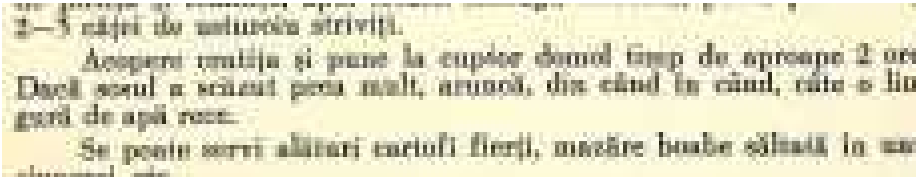


Pune într'o cratiță ceapă, morcovi, telină, nucșoară rasă, sare, piper, 1 cuișoare, usturoiu, de oină, umplută cu slănină. Toarnă vin alb până aproape de a acoperi carnea și un păhărel de coniac. Să fiarbă 3 ore și jumătate.

Scoate carnea pe farfurie și toarnă deasupra zeama în care a fiert; adaugă și zeamă de lămâie. Legumele tăiate ca paiul, le pui de jur-împrejur, dimpreună cu pătlăgelele roșii umplute cu usturoiu și ciuperci coapte în unt.

FLEICA DE VIȚEL CU RINICHI

Ia o fleică de vițel, adică o fâșie lungă de carne de pe șira spinării și garnisește-o peste tot cu rinichi de vițel. Să legi rinichii. Așează apoi carnea într'o cratiță pe un pat de legume, precum: ceapă, morcovi, telină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin,_ bucățele de costiță afu-


2—3 căței de usturoiu striviți.
Acoperi cratița și pune la cuptor domol timp de aproape 2 ore
Dacă sosul a scăzut prea mult, aruncă, din când în când, câte o lin
gură de apă rece.
Se poate servi alături cartofi fierți, mazăre boabe sălbatică în sa

MÂNCARE DE VIȚEL CU CARTOFI NOI

Această mâncare se face, de preferință primăvara pe timpul car-

VIȚEL PE SLĂNINĂ

FRIPTURĂ RECE DE VIȚEL CU OREZ

Un pahar de oțet, după ce l-ai spălat în apă fiartă. Il p
fiarbă în 2 și jumătate pahare de zeamă de carne.
Friptura de vițel rămasă din ajun, o tai în bucăți mici,
într'o cratiță faci un rântaș cu unt și făină, fără să se coloreze
; umple cu zeama de carne și lapte (un pahar de zeamă de
ul de lapte fierți). După 5 minute de fierbere, leagă cu u

CHIFLELE HE

Pune sare și piper. Toarnă vițelul apoi a se încăl
a fierbe.
Într'o tavă sau o cratiță așterne jumătate orezul, apoi rând
vițelul și toarnă sosul și deasupra puse restul orezului.
La cuptor cel mult 10 minute și dă la masă.

În apă și zeamă de lămâie fierbe puțin câteva ciuperci.
cratiță fă un rântaș cu făină și unt, umple apoi cu zeamă de
Pui borcănul și lași să fiarbă 3—4 minute, în care timp dai s
piper. Adaugi un gălbenuș de ou, amesteci, apoi pui carnea de
friptă sau fiartă, tăiată în mici bucăți. De asemenea pui și ciup
untdelemn, sare și pip
Apoi faci o pas pâine, crapă, usturoi
sare, piper, slănină, oi, două gălbenușuri d
uă crude și un ou întreg răscopt, amestecă bine împreună toate ace
stea, apoi, când pasta este bine închegată, o întinzi asupra vițelulu
Într'o cratiță în care ai pus unt sau untură și ai înfierbântat-
la choșt așezi vițelul și tocătura deasupra. Pune la cuptor câteva mi
nute ca să se rumenească pe deasupra, apoi pui pe masă la foc domo
până ce se gătește această mâncare.

VIȚEL CU CÂRNAȚI

CHIFTELE DE CREIERI DE VIȚEL

PICIOARE DE VIȚEL CU OȚET

COTLETE DE MIEL CU SPARANGHEL

Iei partea dela spate a mielului și o împănezi cu usturoiu. Sărezi

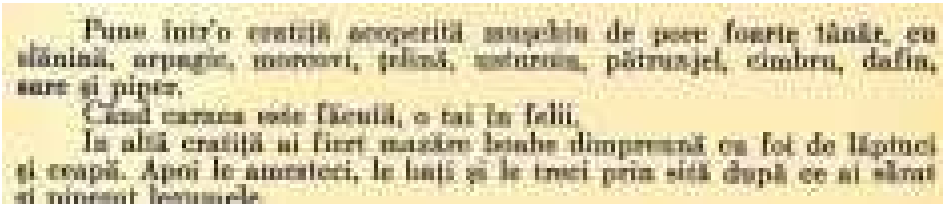
și piperezi. Apoi îl așezi într'o tavă sau o cratiță pe ceapă, morcovi
țelină, costiță afumată opărită, toate tăiate mărunt. Pui și buchetu
cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu. Dacă ai, pui și puțin
măduvă de vacă. Așezi pe flacără. Apoi torni puțină zeamă de carn
și un păhărel de vin alb.
Acoperi mielul și pune-l la cuptor.
Stropești mielul foarte des cu lichidul său și lași până ce se face
Când dai la masă torni peste friptură sosul, după ce i-ai lua
grăsimea și adaugi și puțin sparanghel fiert prealabil în unt.

MIEL PRĂJIT

Iei spată de miel și-i faci crestături pe piele. Stropești cu unt proaspăt, sare, piper, mujdei de

usturoiu, dacă vrei. Pui pe foc domol pe grătar să se frigă.

4
6
2
cu ljur



Pune într'o cratiță acoperită muşchiu de peşte foarte tânăr, cu slănină, arpagic, mărar, țelină, usturoiu, pătrunjel, cimbru, dafin, sare şi piper.

Când carnea este făcută, o tai în felii.

În altă cratiță ai fiert mazăre boabe dimpreună cu foi de lăptuci şi ceapă. Apoi le amesteci, le lauți şi le treci prin sită după ce ai sărat şi pipărat bucatele.

PRĂJITURA „DELICIUL“

Amesteci în părți egale zahăr și unt proaspăt (câte 250 gr.), 150 gr. făină, 5 gălbenuși

*** ca zăpadă și 150 gr. fructe zaharate**

COLȚUL GASTRONOMILOR RAFINAȚI

MUSCĂLEASCA 300

gr. unt, 200 gr. zahar vamlat, ta las-o puțin să se odihnească, sau mai bine ... făgălotul timetri și pui la cuptor fierbinte.

Când sau copt poți unge jumătate din aceste prăjituri cu dulceață sau cu marmelada, punând deasupra celelalte prăjituri.

Sa nnt mânea si fără acest adaus.

PRĂJITURA DOAMNELOR

Amestecă într'o cratiță 250 gr. unt cu 250 gr. zahăr vanilat; pune 5 ouă întregi, unul câte unul, apoi 250 gr. făină.

Adaugă și stafide și stropește cu rom.

Pui la cuptor într'o formă untata și vanilata. btandele le pop așeza peste prăjitură și când ai scos-o din cuptor.

Atunci poți stropi și cu romul și presară zahăr pisat.

PRĂJITURA CU MIGDALE

250 gr. zahăr, 250 er. migdale pisate mare și 4 albușuri de ouă le amesteci bine cu praf de vanilie. ~

Pui la cuptor în formă untată.

PERELE CU

Curăță pere pergamuto bine coapte și pune-le să fiarbă în sirop de zahăr vanilat. După ce s'au răcit în siropul lor le stropești cu un lichior, cu rom sau cu kirsch.

PERELE PE INGHEȚATA

Tratezi perele cum este spus mai sus. După ce s'au răcit le așezi în farfurii pe o înghețată oarecare și stropești cu kirsch sau cu rom.

PIERSICI REGALE

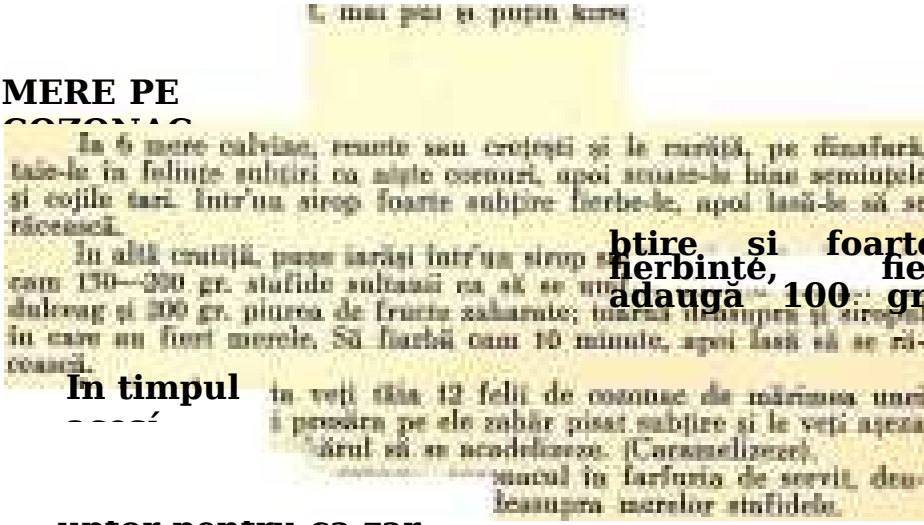
Pui într'o cratiță lapte cu orez în care ai amestecat marmeladă de fructe și pe care l-ai parfumat cu un lichior.

Peste orez așezi mai multe jumătăți de piersici curățate de pjehța și fierte prealabil în sirop cu praf de vanilie. Acoperi cu marmelada, mai pui deasupra și lapte cu orez, un strat subțire, stropești cu un sirop, presari picromigdală sfărâmată subțire și pui foarte puțin timp la cuptor, doar ca să se încălzească.

BANANE ZAHARISITE

... bananele de pielița, dă-le prin zahăr pisat, apoi tăvălește-le ... fierbe-le în unt. Apoi le așezi într'o tavă; presari zahăr mult peste ele, le torni deasupra rom sau coniac și-i dai foc.

4
6
4



MERE PE COZONAC

btire si foarte fierbinte, fie; adaugă 100 gr.

In timpul

uptor pentru ca zar
Când dati la masă, scoateți cózo •a acestor felii așezați merele și d
Turnați deasupra tot siropul.
Se poate pune și crema Chantilly.

PEPENELE UMPLUT

altui pepene g

XXXVIII. LISTELE DE MÂNCĂRI (MENU-URILE)

Drept îndrumare, mai ales pentru folosinţa familiilor, dăm aci un număr de liste de mâncare, ce constitue dejunuri şi prânzuri, atât cele pentru mesele intime, cât şi cele pentru invitaţi sau mesele de gală, supéuri sau mese de noapte şi revelioane..

Dăm, apoi şi un număr de „menu-uri“ pentru acei care, neputând întrebuinţa alimentaţia cărnoasă, sunt siliţi la un regim vegetarian încrucişat cu peşte şi lăpturi.

Aceste „menu-uri“ le-am dat pentru fiecare lună în parte, aşa că posesorii acestei Cărţi vor avea indicaţia felurilor celor mai potrivite, cu sezoanele.

Bine înţeles, nu am putut cuprinde în aceste liste toate alimentele indicate, dar cetitorii au o orientare. Prin analogie vor înlocui felurile înregistrate mai jos cu acelea ale preferinţei lor.

DEJUNURI ŞI PRÂNZURI

Dejun cu carne
Cremvurşti cu hrean.
Scrumbie de mare
Limbă cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne
Bame din conserve
Cega, rasol
Praz cu măsline

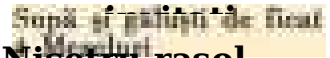
4

Dejun cu
Mezeluri
Crap rasol cu pătlăgele roşii

Brânză, Fructe.
Ciorbă de iepure
Epure cu măsline
Sparanghel cu sos
Lapte cu orez şi stafide Brânză, Fructe.

Prânz fără carne
Supă de piure de cartofi Şalău-extra
Fasole verde cu franzeluţe Brânză, Fructe.

Prânz cu



Nisetru rasol-maioneză Fazan „Sfânta-Alianţă“
Sparanghel sos alb Suflé cu caise
Brânză, Fructe.

4
6
6

Prânz cu carne

Ciorbă de potroace
Carne de vacă ca la Nissa
Andive salată
Cremă de vanilie
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Bulion vegetarian
Ghefal la grătar
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitaţi

Supă de clapon
4 Mezeluri
Crap Ludovic XIV
Curcan umplut cu cărnaţ Compot meringat
Brânză, Fructe.

Nişetru la grătar
Găină „en daube“
Mezelur
Salată
Prăjituri de cofetărie
Brânză, Fructe.

Luna Martie

Prânz fără carne

Fasole albă iahnie Salată de varză acră
Calcan rasol

Prânz fără carne

Supă cardinal
Calcăn prăjit
Macaroane italiene

Supă de raci (Bisque)
4 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Găină înnăbuşită
Ciuperci cu untdelemn Mere a la Conde
Brânză, Fructe.

LISTELE DE MÂNCĂRI

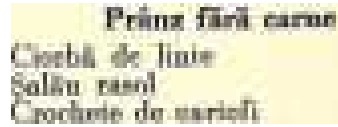
Luna Aprilie

Matelotă de

Ciorbă de

Salată de
laptuci
Brânză,

Friptură de
miel Savarin
Brânză,
Fructe.

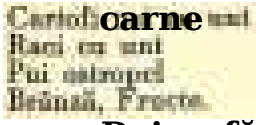

Prânz fără carne
Ciorbă de linte
Salău rasol
Crochete de cartofi

Dejun fără
carne Melci „a la
bourguignonne“
Dejun cu
Mazăre
Brânză.
Dejun cu
Brânză
Mâncare

Ciorbă de pește
Cartofi cu
smântână cu
Brânză,
Supă de
Brânză
smântână

Deju
n cu
invitați
4
Mezeluri
Raci „a la
Nantua“
Pulardă
„Mica
înțelegere
“ Mazăre
verde cu
franzeluță
Prăjitură
de
cofetărie
Brânză,
Fructe.
Supă de
găină
4
Mezeluri
Raci
marinărești
Pui fripți
Salată
Compot
cu
„Mărunțișuri“
Brânză,
Fructe.

Dejun cu carne



Dejun fără carne

Ouă vânătorești

Cegă rasol

Pui cu ma2

Meringe

Pătlăgele vinete tocate,

Dejun cu invitați

Pestișori prăjiți

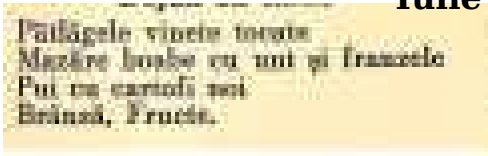
Prepelițe

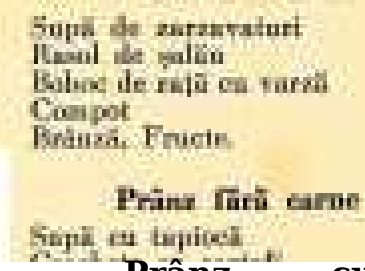
Șalău prăjit special

Pui fripți (en cocotte) Sălată de pătlăgele roșii

înghețată

Luna Iulie





Dejun cu invitați

2 Mezeluri

Raci înăbușiți

Pui fripți

Salată

Prânz cu invitați

Supă alsaciană

4 Mezeluri

Salată

Dejun cu carne

Brânză, Fructe.
Pătlăgele vinete cu sardele Ragout de vitei

Dejun fără carne
Salată de pătlăgele roșii cu mu-

Mazăre verde pe crochete de cartofi
Pâine de macaroane

Dejun cu invitați
2 Mezeluri
Crap ca la Marsilia Pui cu tarhon și ciuperci
Salată
Sarlotă muscalească
Brânză, Fructe

Dejun cu carne
Pătlăgele roșii provensale Burtă de crap saramură
Fleică de vacă
Salată

Dejun fără

Macaroane
Brânză,

Dejun cu invitați
2 Mezeluri
Pătlăgele roșii umplute cu ciu-
Vof-au-Vent
Prepelițe vânătorești
Cartofi pai

Luna August

Prânz cu carne
Supă țărănească franceză Ardei umpluți de post Pui gulaș
Clătite cu dulceață
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne
Supă imperială
Lin rasol
Pătlăgele vinete prăjite
Compot

Prânz cu invitați Supă de legume .
4 Mezeluri
Salău extra
Pui Sultănică
Salată
Crema tulpan

Prânz cu carne
Supă de orez cu pătlăgele roșii
Fasole verde cu carne de vacă
Dovlecei cu smântână

Luna Septembrie

Prânz fără carne
Supă piure de mazăre Imam Baialdâm
Caracudă prăjită
Gogoși

Prânz cu
Supă de găină
4 mezeluri
Raci bordelezi
Prepelițe la frigare Salată
Budincă de orez Brânză, Fructe

4
7
2

Strudel cu mere
Brânză, Fructe.

Dejun cu came

Salată de pătlăgele vinete Biban saramură Ghiveci cu carne Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Fasole verde (conservă) cu unt Tărâtori prăjiți Salată de varză Brânză, Fructe.

Dejun fără nemîncare

Chiftelute cu cartofi Brânză.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri Sfeclă roșie Sfeclă roșie Salată de cofetărie Brânză, Fructe.

Dejun cu came

Guvizi rasol Gulaș Salată de andive

Ciorbă de burtă Marinată de crap Pui gătit la cuptor Salată de varză, orez cu brânză Cartofi cu ceapă. *(Soupe à l'oignon)* Tiramisu Brânză, Fructe.

Supă Kleinsa cu Mezeluri

Supă livoniană 4 Mezeluri Chefal rasol Friptură de iepure

Pui fiert Brânză cu invitați

Supă italiană Chefal prăjit Salată

Supă Ravioli Pui fiert Brânză cu invitați

Supă Ravioli Chefal prăjit Salată

Iepure regal' Crap pescăresc Cremă de ciocolata Brânză, Fructe.

4
7
4

Luna Decembrie

Dejun cu carne

Salată de lăcrămă
Cotlete de porc
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Cartofi ca în Savoia
Iahnie de crap ~
Ghiveciu călugăresc
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Dejun cu carne

2 Mezeluri Ciegă
rasol Iepure covrig
Sparanghel cu unt
Brânză, Fructe.

Supă Finlandeză
4 Mezeluri Nisetru prăjit

Prânz cu carne

Ciorbă de crap
Rasol de găină
Carne de vacă „
Nouă
Brânză,
Fructe.

Supă de piure de fasole Morun cu' vin și trufe. Conopidă sufle'
Orez cu mere Brânză, Fructe.

Mazăre cu crutoane Mere „a la Conde“ Brânză, Fructe.

SDPEURI

Ianuari

Mai

?’uică, etc. ere moi Bubon cu ou

Februa

rie

Iulie

Pui în cratiță (Poulet Cocotte) Crema Chantilly Fragi și căpșuni cu vin roșii

Marinată de prepelițe Găină în untdelemn Salată Rasela Anghenarii fierte

Salată de roșii Supă de pui cu pătlăgele roșii Raci rașol fierți în unt. Pui ghiveciu înghețată de vanilie

August

4
7
6

Crap delicios de Nissa Costițe de vițel Salată naturală

Pui Marengo Spumă (Frișcă) diplomat Piersici

Noembrie

Ciorbă de raci (bisque) Pilaf de prepelițe Boboc de rață fript Salată verde Sufle cu orez Struguri, pere

Salată de sparanghel Bomba cu fructe zaharate Struguri, pere, mere

Octombr

Tuică, etc. Raci americani (A l'americaine) Potâmichea Regentei Salată de andive Budincă cu vin Struguri, pere, mere

Decembrie

Tuică, etc. Stridii Bulion cu telină Icre moi Barbuni marinată Friptură de iepure cu smântână Omletă în flăcări cu rom

MENU-U PENTRU REVELION

Cupa cu șampanie Stridii sau icre moi Bulion rece, cu gust de

Salată de Plăcintă cu ravase înghețată în mănd´ Fructe

CEAIURILE

Var

MENU-URILE
DOAMNEI ECATERINA BACALBAȘA

Dejunul de vară

Pătlăgele vinete tocate.
Raci fierți în vin și zeamă de carne, acoperiți cu sos maioneză. Pui ciulama.
Fructe.

Icre proaspete.
Guvidii rasol sau prăjiți
Innăbușita Coastă de argint Chiftele prăjite
Pastă de gutui.

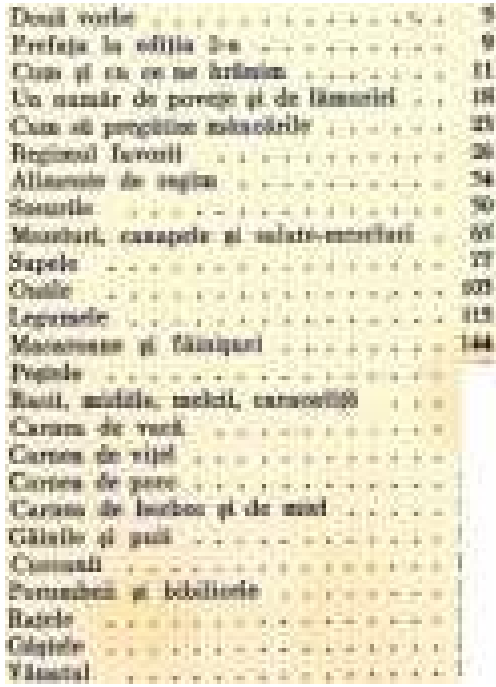
Prânzul de vară

Supă de orez cu roșii Scordolea de raci Friptură de pui.
Salată de castraveți Fructe.

Prânzul de iarnă

ECATERINA
BACALBAȘA

TABELA CAPITOLELOR



Două vorbe 5
Prefaţa la ediţia 2-a 9
Cum şi ce ne hrănim 11
Un număr de poveţe şi de lămuriri . . 18
Cum să pregătim mâncările 25
Regimul lăuzii 26
Alimente de seghie 34
Sosurile 50
Muraturi, cassapele şi salate-murături . 61
Supele 77
Ouăle 103
Legumele 115
Macaroane şi făinoşi 144
Peştele . . . . .
Raci, melcii, melcii, carnacilii . . .
Carnea de vacă . . . . .
Carnea de vitel . . . . .
Carnea de porc . . . . .
Carnea de berbec şi de miel . . . . .
Găinile şi gaiţi . . . . .
Curcanii . . . . .
Porumbeii şi bibilicile . . . . .
Raţele . . . . .
Gâştele . . . . .
Vânatul . . . . .

Mâncările
gastronomilor rafinaţi
Listele de mâncări
(Menu-urile) .